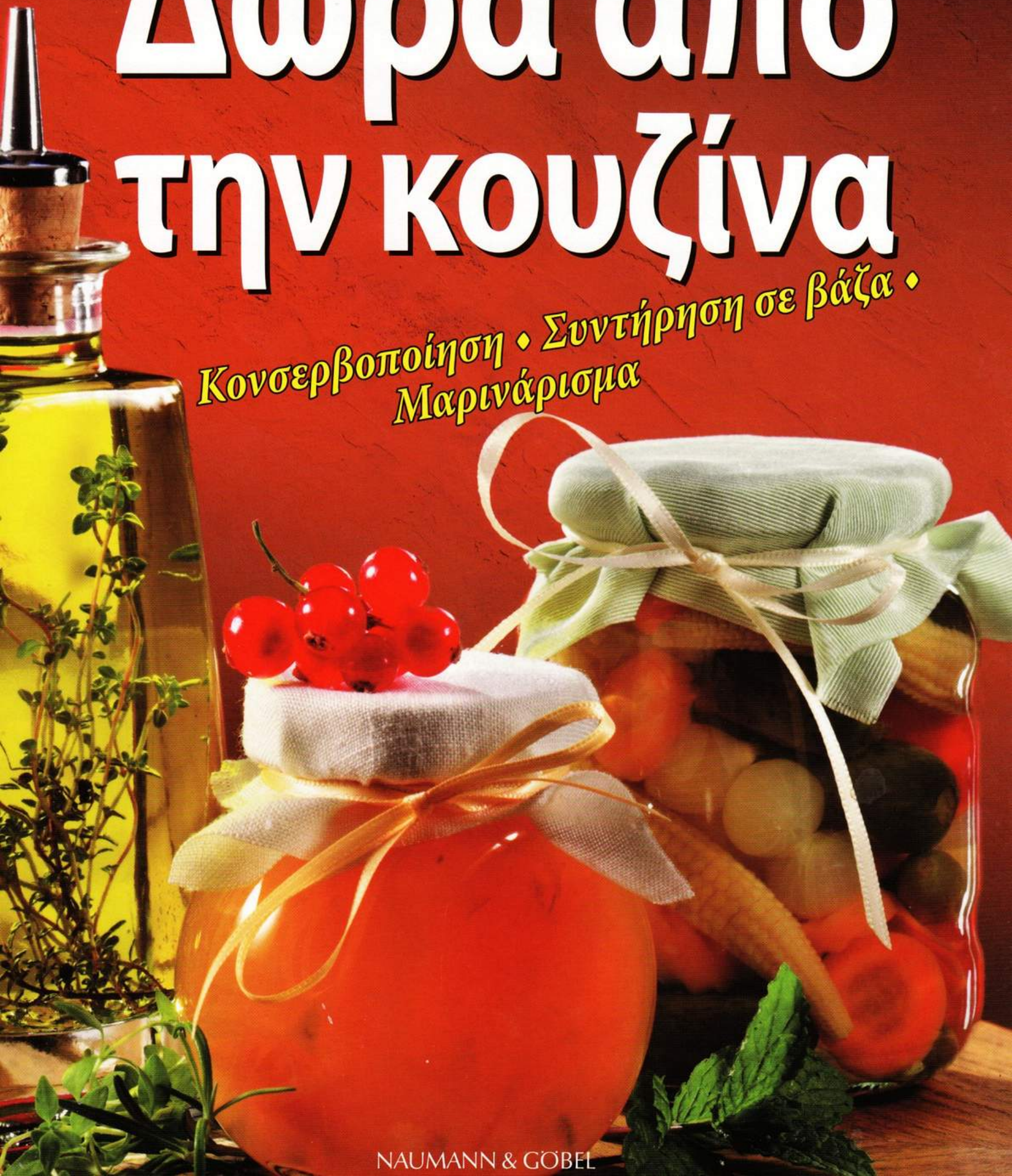


ΦΑΓΗΤΟ &
ΑΠΟΛΑΥΣΗ

Δώρα από την κουζίνα

*Κονσερβοποίηση • Συντήρηση σε βάζα •
Μαρινάρισμα*



Δώρα από την ΚΟΥΖΙΝΑ

Κονσερβοποίηση • Συντήρηση σε βάζα • Μαρινάρισμα



© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, μέλος της
VEMAG Verlags- und Medien Aktiengesellschaft, Köln
www.apollo-intermedia.de

Μετάφραση από τα γερμανικά: Νίκη Eideneier
Γενική παραγωγή: Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Τυπώθηκε στη Γερμανία

Αποκλειστικά δικαιώματα: ο εκδοτικός οίκος
ISBN 3-625-11179-9

Δώρα από την ΚΟΥΖΙΝΑ

Κονσερβοποίηση • Συντήρηση σε βάζα • Μαρινάρισμα



Περιεχόμενα

Εισαγωγή	7
Μαρμελάδες & Κονφιτούρες	12
Κομπόστες & συντηρημένα Φρούτα	36
Λαχανικά τουρσί σε βάζα	50
Μανιτάρια, Αυγά & σπεςιαλιτέ με Τυριά	78
Τσάτνυς, πικάντικες Αλοιφές & Ορεκτικά	96
Λάδια με μυριστικά & Ξίδια πικάντικα	112
Λικέρ, Χυμοί & Σναπς	124
Κρέας & Ψάρια	138
Ευρετήριο συνταγών	160





Εισαγωγή

Η παρασκευή κονφιτούρων, μαρμελάδων και ζελεδών είναι μια παλιά τέχνη, που τη μαθαίνει κανείς εύκολα και συνδυάζει την ευχαρίστηση του χειροποίητου με την αρωματική απόλαυση σε όλη τη διάρκεια του χρόνου. Φιλοτεχνήστε σύμφωνα με τη φαντασία και το γούστο σας φρουτώδεις γεύσεις και σπεσιαλιτέ από λαχανικά σε βάζα, που προσδίδουν στην κουζίνα σας ακόμη και τις κρύες μέρες του χειμώνα μια γεύση καλο-

καιριού. Θα εκπλαγείτε διαπιστώνοντας πόσο γρήγορα φτάνετε σε καλά αποτελέσματα, αν ακολουθήσετε μερικούς κανόνες κανόνες.

Για τη συντήρηση σε βάζα δεν χρειάζεστε ειδικά εργαλεία. Για τις περισσότερες συνταγές θα χρησιμοποιήσετε τα συνηθισμένα κουζίνα. Προτείνουμε, προτού ξεκινήσετε, να τα συγκεντρώσετε όλα κοντά σας: Θα χρειαστείτε καλοακονισμένα κουζινομάχαι-

ρα, εργαλείο για την απομάκρυνση των κουκουτσιών, μια τρυπητή κουτάλα, μια βαθιά κουτάλα, ένα χωνί, πιάστρες, γαβάθες, απορροφητικό χαρτί, εργαλείο για πουρέ, μια τάβλα και καθαρές πετσέτες κουζίνας.

Τδέες και τεχνάσματα για τη συντήρηση σε βάζα

Για να πετύχουν οι κονφιτούρες, οι κομπόστες και οι ζελέδες πρέπει τα φρούτα και τα λαχανικά να είναι αρίστης ποιότητας.



Εποχιακό ημερολόγιο για λαχανικά

	Ιαν.	Φεβ.	Μάρ.	Απρ.	Μά.	Ιούν.	Ιούλ.	Αύγ.	Σεπτ.	Οκτ.	Νοέμ.	Δεκ.
Κουνουπίδι												
Φασόλια												
Ασπρομανίταρα												
Φινόκιο												
Αγγούρια (σαλάτ.)												
Αγγούρια (για τουρσί)												
Κολοκύθια												
Καρότα												
Πιπεριές												
Ραβέντι												
Σπαράγγια												
Ντομάτες												
Κολοκυθάκια												



Πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά φρέσκα και τελείως ώριμα υλικά. Υπερώριμα, ελαφρώς μουχλιασμένα ή κάπως ανώριμα υλικά δεν ενδείκνυνται.

Πλένουμε σύντομα τα **φρούτα** και τα **λαχανικά** προτού τα κόψουμε, για να μη χάσουν το άρωμά τους. Ευαίσθητα φρούτα, όπως π. χ. τα φραμπούζ ή τα βατόμουρα που τα τρυγούν με το χέρι, αποτελούν εξαίρεση. Με το πλύσιμο χάνουν πολύ χυμό, άρα και άρωμα. Ενδεχόμενα χρώματα τα απομακρύνουμε με ένα πανί ή

με πινελάκι. Τα φρούτα που είναι ρόγες τα χρησιμοποιούμε αμέσως μετά τον τρύγο τους ή την αγορά τους, γιατί όσο μένουν τόσο περισσότερο άρωμα χάνουν.

Τα βάζα που θα χρησιμοποιήσουμε για τη συντήρηση πρέπει να είναι άμεμπτα. Συνιστούμε τα βάζα που έχουν καπάκι με ειδικό **λαστιχένιο βραχιόλι** (twist-off), γιατί κλείνουν αεροστεγώς, είναι πρακτικά και υγιεινά. Εμποδίζουν το συντηρημένο υλικό να ξεραθεί και να μολυνθεί

από μικροοργανισμούς. Αν θέλετε να διατηρήσετε απολυμασμένα τα υλικά σας, τότε χρησιμοποιήστε βάζα με καπάκι και λαστιχένια βραχιόλια.

Τα λαστιχένια βραχιόλια θα τα βράσετε και θα παραμείνουν στο νερό ώσπου να τα χρησιμοποιήσετε.

Για το βράσιμο θα πάρετε μια στρογγυλή κατσαρόλα μεγάλης διαμέτρου. Τα φρούτα και η ζάχαρη όμως δεν πρέπει να ξεπερνούν τη μισή χωρητικότητα, για-



τί αλλιώς η μάζα θα φουσκώσει και θα χυθεί κατά το βράσιμο.

Τα **βάζα** πρέπει να **πλυθούν πολύ προσεχτικά**, πιο καλά στο πλυντήριο πιάτων και μετά να ξεπλυθούν με καθαρό νερό πολλές φορές. Το καπάκι το βράζουμε σε νερό με ξίδι, το ξεπλένουμε κι αφήνουμε να στραγγίσει καλά.

Για το πήξιμο η **ζελατινούχα ζάχαρη** (στις συνταγές: ζελ. ζάχαρη) και η **ειδική ζελατινούχα ζάχαρη** είναι πάντα η καλύτερη επιλογή. Και στις δυο περιπτώσεις ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες του πακέτου.

Κατά την παραδοσιακή μέθοδο βράζουμε τα φρούτα με τη ζελατινούχα ζάχαρη σε **αναλογία 1:1**, δηλ. 1 κ. φρούτα : 1 κ. ζάχαρη. Έτσι παράγουμε κονφιτούρες και ζελέδες με καταπληκτικό άρωμα και γνήσιο χρώμα που διατηρούνται για πολύ.

Επιτυγχάνουμε ακόμη πιο φρουτώδες αποτέλεσμα αν αναμείξουμε όλα τα φρούτα προηγουμένως με την ειδική ζελατινούχα

ζάχαρη σε **αναλογία 2:1**, οπότε χρειαζόμαστε για 1 κ. φρούτα 500 γρ. ζάχαρη. Επειδή βέβαια σ' αυτή την αναλογία δεν αναπτύσσεται τελείως η φυσική συντηρητική ικανότητα της ζάχαρης, η ειδική ζελατινούχα ζάχαρη περιέχει και κάποια συντηρητικά.

Ξαφρισμα χρειάζονται απαραίτητως οι ζελέδες και φρούτα με ιδιαίτερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες όπως οι φράουλες, ώστε η μάζα να μείνει διαφανής. Ξαφρίζουμε βασικά μετά την βράση.

Για να δοκιμάσουμε αν «έδεσε» το γλυκό βάζουμε 1-2 κ.γ. της καντής μάζας σε ένα ρηχό σκεύος, π. χ. σ' ένα πιατάκι. Πρέπει να πήξει αμέσως, αλλιώς βράζουμε κι άλλο ή προσθέτουμε λίγο ξινό. Το ξινό προσδίδει πυκνότητα, χωρίς να μεταβάλλει τη γεύση.

Μετά το βράσιμο αδειάζουμε την καντή μάζα στα βάζα που τα γεμίζουμε ως στο χείλος. Τα κλείνουμε αμέσως σφιχτά και τα **αναποδογυρίζουμε** για 5-10

λεπτά, ώστε να διαφύγει ο αέρας. Με το κενό αέρος αποστειρώνεται το άδειο μέρος του καπακιού.

Το **αλκοόλ** συντηρεί και εκλεπτύνει τη γεύση. Υψηλών βαθμών αλκοόλ προσθέτουμε πάντοτε όταν έχει τελειώσει ο χρόνος βρασίματος. Αν το γλυκό προορίζεται για παιδιά αντικαθιστούμε το αλκοόλ με λίγο χυμό ή το αφήνουμε τελείως.

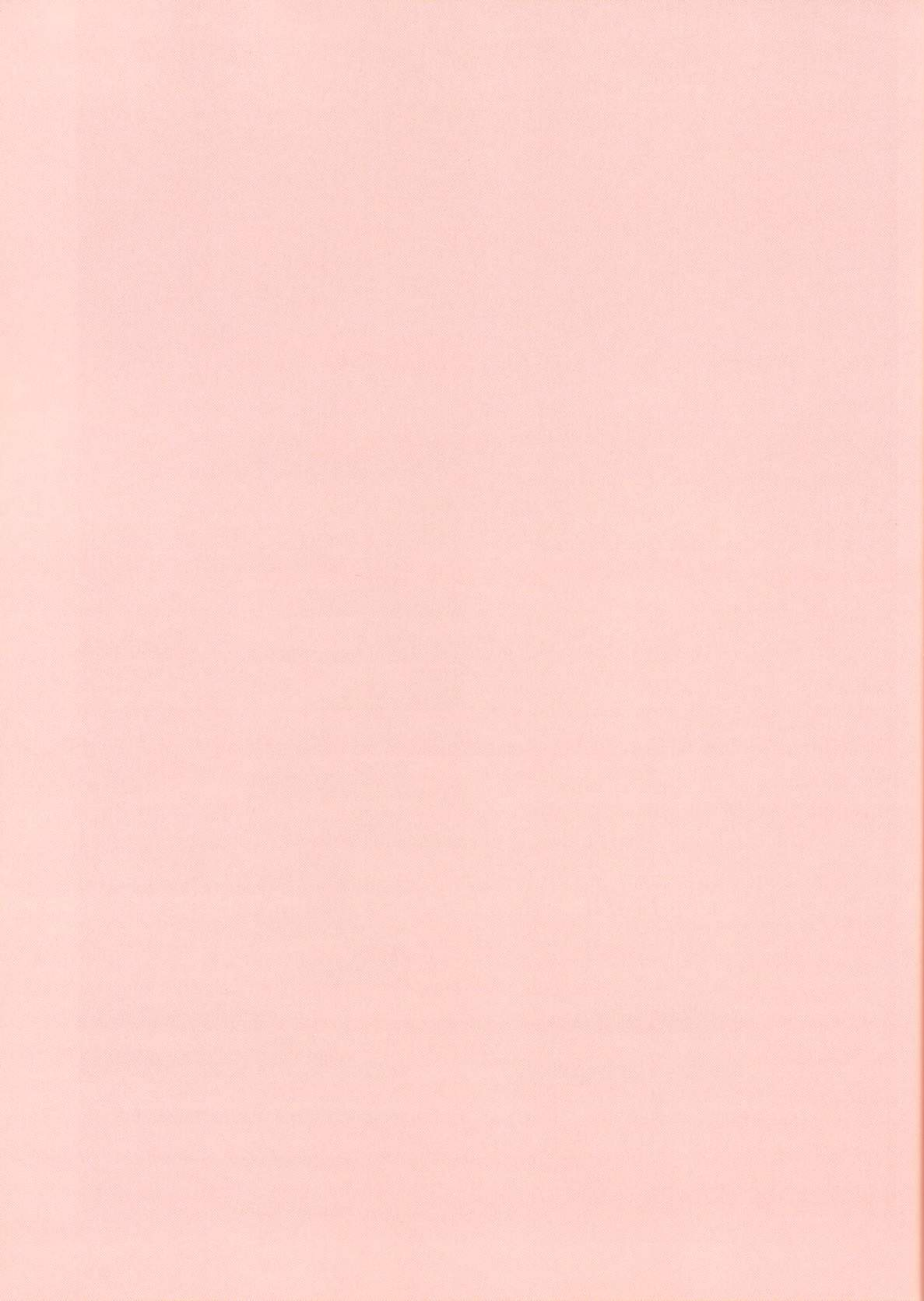
Πρόσθετα συστατικά όπως **σουλτανίνες, καρύδια, μυριστικά ή κουκουνάρια** διανέμονται καλύτερα αν ανακινήσουμε τα γεμάτα και καπακωμένα βάζα επανειλημμένα στο διάστημα που κρυώνουν.

Πολύ πρακτικές είναι οι **αυτοκόλλητες ετικέτες**, όπου θα αναγράφουμε το είδος του περιχομένου και τη χρονολογία παρασκευής του που θα κολλήσουμε σε ευδιάκριτο μέρος του βάζου.



Ημερολόγιο βρασίματος φρούτων

	Ιαν.	Φεβ.	Μάρ.	Απρ.	Μά.	Ιούν.	Ιούλ.	Αύγ.	Σεπτ.	Οκτ.	Νοέμ.	Δεκ.
Φράουλες												
Ραβέντι												
Βατόμουρα												
Φραγκοστάφυλα												
Φραμπουάζ												
Φραγκοστάφυλα												
Κεράσια												
Βύσσινα												
Κορόμπλα												
Δαμάσκηνα												
Ρεγκλότα/Μιραβέλες												
Βερίκοκα												
Μήλα												
Αχλάδια/Κυδώνια												
Κυνόροδα												
Κουφοξυλιά (καρπός)												
Σόρβος (ρόγες)												



Μαρμελάδες & Κονφιτούρες





Ζελέ από μήλα με μυριστικά

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ!

Για ένα ωραίο βαθύ πράσινο χρώμα μπορείτε να προσθέσετε στον ζελέ 2-3 σταγόνες πράσινο χρώμα τροφίμων.

Για 4 βάζα των 450 χιλ.λ.

1,5 κ. μήλα (π.χ. κοξ-οράντζ, Ίνγκριντ Μαρί)
 0,5 λ. νερό
 150 γρ. ζάχαρη
 1 κανέλα ξύλο
 4-6 γαρίφαλα
 1 κ. ζελ. ζάχαρη
 1 λεμόνι
 φρέσκα μυριστικά (π.χ. δυόσμος, θυμάρι, φασκόμηλο)

1 Πλένουμε τα μήλα, τα σκουπίζουμε καλά, αφαιρούμε την καρδιά και τα τεμαχίζουμε σε μικρά κομματάκια. Βράζουμε καλά τα μήλα με το νερό και τα μυριστικά για 20-25 λεπτά να μαλακώσουν.

2 Φιλτράρουμε τον χυμό που έτοιμα μέσα από ένα τουλουπάνι και αφήνουμε τη μάζα των μήλων στην άκρη. Αργότερα μπορούμε να κάνουμε μ' αυτήν κομπόστα.

3 Μετράμε 1 λ. χυμό μήλου κι αν χρειαστεί συμπληρώνουμε με νερό ή με έτοιμο χυμό. Τον βάζουμε να βράσει ανακατεύοντας συνεχώς, ενώ πασπαλίζουμε τη ζάχαρη λίγη λίγη. Βράζουμε τον ζελέ περίπου 15', ώσπου να δέσει.

4 Αναμειγνύουμε τα πλυμένα μυριστικά στον ζελέ κι ανακατεύουμε. Αδειάζουμε τον ζελέ στα βάζα και τα κλείνουμε σφιχτά. Τ' αφήνουμε ώσπου να δέσει καλά ο ζελές.



Πικάντικη κονφιτούρα από ντομάτες



Για 2 βάζα περίπου των 230 χιλ.λ.

500 γρ. ντομάτες
500 γρ. ζελ. ζάχαρη 1:1
1 μικρή καυτερή πιπεριά τσίλι
1 γαρίφαλο

1 Ζεματάμε τις ντομάτες με βραστό νερό και τις ξεφλουδίζουμε. Στη συνέχεια τις κόβουμε στη μέση, αφαιρούμε τους σπόρους και τις ψιλοκόβουμε σε κύβους. Καθαρίζουμε την πιπεριά, αφαιρούμε τους σπόρους και την ψιλοκόβουμε.

2 Ανακατεύουμε την πιπεριά, τις ντομάτες και τη ζελ. ζάχαρη και την αφήνουμε να τραβήξει μια νύχτα σε δροσερό μέρος.

3 Την άλλη μέρα βάζουμε τη μάζα από τις ντομάτες, την πιπεριά και τη ζάχαρη με το γαρίφαλο σε μια μεγάλη κατσαρόλα και αφού πάρει βράση τη βράζουμε καλά άλλα 4 λεπτά.

4 Αφαιρούμε το γαρίφαλο και αδειάζουμε την κονφιτούρα σε βάζα (twist off) που τα ξεπλύνουμε προηγουμένως με ζεματιστό νερό. Κλείνουμε σφιχτά και τα αναποδογυρίζουμε για 5 λεπτά.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Η καυτερή κονφιτούρα από ντομάτες ταιριάζει πάρα πολύ με κρέας της σχάρας ή αν την αλείψουμε σε ένα κομμάτι άσπρη γαλλική φραντζόλα (μπακέτα)





Στυφούτσικη μαρμελάδα από μοσχολέμονο

Για 6 βάζα των 450 χιλ.λ.

750 γρ. μοσχολέμονα
1 1/2 λ. νερό
300 γρ. πράσινο λικέρ πορτοκαλιού
2 κ. ζάχαρη
225 γρ. (1/2 μπουκάλι) υγρή ζελατίνη

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Αντί για μοσχολέμονο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και πορτοκάλι, που θα το έχετε ραντίσει με Γκραν Μαρινιέ.

1 Ξεπλένουμε τα μοσχολέμονα, τα σκεπάζουμε καλά και τα κόβουμε σε λεπτές φετούλες. Τα σκεπάζουμε με το νερό και τ' αφήνουμε μια νύχτα.

2 Βάζουμε τα μοσχολέμονα σε μια κατσαρόλα και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν σε χαμηλή φωτιά 1 ώρα.

3 Με μια τρυπητή κουτάλα βγάζουμε τη μάζα των φρούτων, τη ζυγίζουμε

και συμπληρώνουμε με το κρύο νερό, όπου μουςκέψαμε τα μοσχολέμονα ώσπου να γίνουν 1,2 κ. Τα ανακατεύουμε όλα μαζί με τη ζάχαρη και το λικέρ και τα αφήνουμε να κοχλάσουν ανακατεύοντας συνεχώς.

4 Χύνουμε στη μάζα και την υγρή ζελατίνη μαζί με το ξινό που τη συνοδεύει και βράζουμε για λίγο.

5 Αδειάζουμε τη μαρμελάδα αμέσως στα ξεπλυμένα βάζα (twist-off) τα κατακάνουμε σφιχτά και τα αναποδογυρίζουμε για 5 λεπτά.



Κονφιτούρα από πορτοκάλια



Για 3-4 βάζα των 450 χιλ.λ.

500 γρ. αράντιστα πορτοκάλια
1 κ. ζελ. ζάχαρη
1/8 λ. νερό

1 Ξεπλένουμε πολύ καλά τα πορτοκάλια με ζεματιστό νερό και τα σκουπίζουμε καλά. Τ' αφήνουμε να κρυσώσουν. Τρίβουμε στον τρίφτη τη φλούδα ή ξεφλουδίζουμε τα πορτοκάλια με το μαχαίρι της πατάτας και την κόβουμε σε λεπτές φέτες. Αφαιρούμε την άσπρη εσωτερική φλούδα από το πορτοκάλι και κόβουμε τη σάρκα του σε κομματάκια.

2 Βάζουμε τα φρούτα στην κατσαρόλα μαζί με την τριμμένη φλούδα, τη ζελ. ζάχαρη και 1/8 λ. νερό, ανακατεύουμε ώσπου να πάρουν βράση και συνεχίζουμε το δυνατό βράσιμο για 4 λεπτά.

3 Αδειάζουμε την κονφιτούρα σε ξεπλυμένα βάζα (twist-off), τα κλείνουμε καλά και τα αφήνουμε 5 λεπτά αναποδογυρισμένα.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Αυτή η κονφιτούρα γίνεται και με νεράτζια.





Κονφιτούρες από φρούτα του κήπου

Κονφιτούρα από φράουλες με λίγο αλκοόλ

Για 9 περίπου βάζα των 225 χιλ.λ.

1 κ. φράουλες
1 κ. ζελ. ζάχαρη
1-2 λεμόνια
4 εκ. λ. λικέρ πορτοκάλι

1 Πλένουμε και καθαρίζουμε τις φράουλες, τις αφήνουμε να στραγγίξουν και τις κόβουμε σε κομμάτια. Ξεπλένουμε με ζεματιστό νερό τα λεμόνια και τρίβουμε τη φλούδα στον τρίφτη.

2 Αναμειγνύουμε τις φράουλες, τη ζελ. ζάχαρη και 2 κ.σ. ξύσμα λεμονιού. Βράζουμε τη μάζα καλά σε μια μεγάλη κατσαρόλα για 4 περίπου. Αναμειγνύουμε και το λικέρ και αδειάζουμε τη μαρμελάδα σε καθαρά βάζα που τα κλείνουμε αμέσως καλά.

Φραμπουάζ με λίγο αλκοόλ

Για 6 βάζα των 225 χιλ.λ.

1 κ. φραμπουάζ
1 κ. ζελ. ζάχαρη
125 χιλ.λ. σναπς από φραμπουάζ

1 Ξεδιαλέγουμε τα φραμπουάζ. Τα ανακατεύουμε με τη ζελ. ζάχαρη και τ' αφήνουμε σκεπασμένα 24 ώρες.

2 Βάζουμε τη μάζα να πάρει βράση σε μια κατσαρόλα και συνεχίζουμε να βράζουμε έντονα για 4 λεπτά.

3 Την απομακρύνουμε από την εστία, προσθέτουμε το σναπς και αδειάζουμε την κονφιτούρα σε καθαρά βάζα, τα οποία κλείνουμε καλά.

Μαρμελάδα τριαντάφυλλο

Για 3 βάζα των 100 περίπου χιλ.λ.

250 γρ. κόκκινα ροδοπέταλα
1 κ. ζάχαρη άχνη

1 Ξεδιαλέγουμε τα ροδοπέταλα και κρατάμε μόνο τα άθικτα· έπειτα τα πλένουμε και τα στεγνώνουμε με απορροφητικό χαρτί.

2 Αναμειγνύουμε τα ροδοπέταλα με τη ζάχαρη άχνη πάνω σε μια τάβλα κουζίνας. Με τον πλάστη πατικώνουμε τα ροδοπέταλα όση ώρα χρειαστεί για να γίνουν μια πυκνόρευστη μάζα.

3 Βάζουμε τη μάζα των ροδοπέταλων στα βάζα που τα έχουμε ξεπλύνει προηγουμένως με ζεματιστό νερό και τα κλείνουμε αμέσως αεροστεγώς.







Ροδοπέταλα ζελέ



Για 3 βάζα των 200 χιλ.λ.

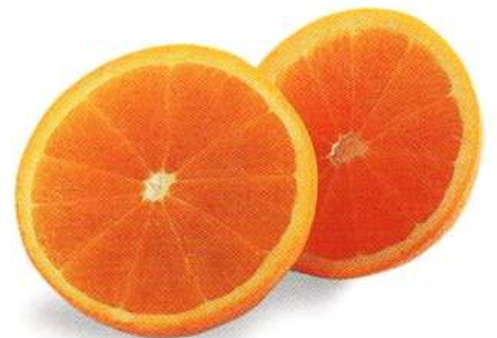
500 γρ. σκούρα κόκκινα ροδοπέταλα
 χυμός από 2 αράντιστα λεμόνια
 500 γρ. χυμός πορτοκάλι
 200 γρ. λεπτή ζάχαρη
 800 γρ. ζελ. ζάχαρη

1 Βάζουμε τα ροδοπέταλα σε μια λεκάνη με 250 χιλ.λ. νερό και τον χυμό των λεμονιών να μείνουν για μια νύχτα.

2 Απομακρύνουμε τα ροδοπέταλα με μια τρυπητή κουτάλα και βάζουμε το χυμό τους μαζί με τον χυμό πορτοκάλι σε μια κατσαρόλα.

3 Αναμειγνύουμε στη μάζα πρώτα την ψιλή ζάχαρη κι έπειτα τη ζελ. ζάχαρη και τα αφήνουμε να βράσουν 1' περίπου.

4 Προσθέτουμε τα ροδοπέταλα και τα βράζουμε όλα μαζί άλλα 3'. Στη συνέχεια αδειάζουμε τον ζελέ στα προετοιμασμένα βάζα ως στο χείλος και τα κλείνουμε σφιχτά.



Ζελέ καρπούζι



Για 4 βάζα των 250 χιλ.λ.

1 αράντιστο πορτοκάλι
1/2 καρπούζι (500 γρ. περίπου)
3 κ.σ. καμπάρι
8 κ.σ. χυμός πορτοκάλι
1 φακελάκι Geliertfix 2:1 (25 γρ.)

1 Πλένουμε το πορτοκάλι με ζεματιστό νερό και το κόβουμε σε φέτες. Αφαιρούμε τα κουκούτσια από τη σάρκα του καρπούζιου που την αποχωρίσαμε από τη φλούδα, την κόβουμε σε κομματάκια, τη βάζουμε σ' ένα τρυπητό και στραγγίζουμε το ζουμί τους. Πρέπει να βγει περίπου 400 χιλ.λ.

2 Αναμειγνύουμε το καμπάρι και τον χυμό του πορτοκαλιού με τον χυμό του καρπούζιου και με νερό για να μας βγει 750 χιλ.λ. υγρό. Προσθέτουμε ανακατεύοντας το Geliertfix και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα και σε δυνατή φωτιά ώσπου να πάρουν βράση.

3 Κόβουμε στη μέση τις φέτες του πορτοκαλιού και τις μοιράζουμε στα βάζα. Βράζουμε την υγρή μάζα περίπου 2-3 λεπτά κοχλάζοντας και την αδειάζουμε στα προετοιμασμένα βάζα.

4 Κλείνουμε ερμητικά τα βάζα και τα αναποδογυρίζουμε. Προτού δέσει τελείως ο ζελέσ γυρίζουμε τα βάζα όρθια.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Τα καρπούζια μπορούν να ζυγίζουν ως 5 και 10 κιλά. Σε εποχές ξηρασίας οι άνθρωποι τα χρησιμοποιούσαν ως απόθεμα νερού. Λογικό, μια και η σάρκα τους αποτελείται κατά 95% από νερό.





Μαρμελάδα από κολοκύθα



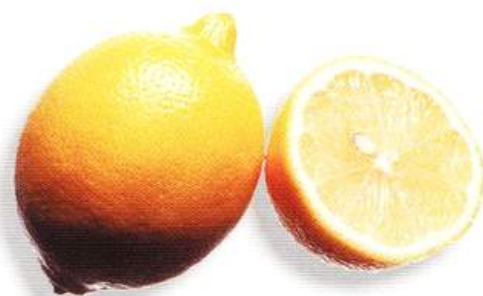
Για 8 βάζα των 250 περίπου γιλ.λ.

1 κ. σάρκα κολοκύθας
 3/4 κ.γ. κανέλα σκόνη
 1/2 κ.γ. ψιλοκοπανισμένη πιπερόριζα
 1/4 κ.γ. γαρίφαλο σκόνη
 Μια πρέζα τριμμένο μοσχοκάρυδο
 6 κ.σ. χυμός λεμονιού
 1 κ. ζελ. ζάχαρη

1 Κόβουμε τη σάρκα της κολοκύθας σε κύβους και τους περνάμε από το ψιλό μαχαίρι της κρεατομηχανής.

2 Αχνίζουμε το χυλό με λίγο νεράκι σε μια κατσαρόλα για 10' περίπου. Προσθέτουμε στη μάζα της κολοκύθας την κανέλα, την πιπερόριζα, το γαρίφαλο, το μοσχοκάρυδο και τον χυμό του λεμονιού κι ανακατεύουμε καλά.

3 Πασπαλίζουμε πάνω στη μάζα τη ζελ. ζάχαρη και αφήνουμε να πάρουν βράση ανακατεύοντας διαρκώς. Η μάζα κοχλάζει άλλα 5' περίπου. Έπειτα αδειάζουμε τη μαρμελάδα σε καθαρά βάζα και τα κλείνουμε αμέσως. Η μαρμελάδα αυτή ταιριάζει πολύ σε εδέσματα από κυνήγι.



Ζελέ από μήλα με calvados



Για 5 βάζα των 250 περίπου χιλ.λ.

1 κ. ξινά μήλα (π.χ. Μποσκόπ)
 4 γαρίφαλα (π.χ. μάρκας Οσμαν)
 5 ξύλα κανέλας
 1/4 κ.γ. ξύσμα λεμονιού
 3 κ.σ. χυμός λεμονιού
 500 γρ. ζελ. ζάχαρη 2:1
 2 κ.σ. άρωμα βανίλιας
 2 εκ.λ. calvados
 5 άνισα αστεροειδή

1 Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 260°C. Πλένουμε τα μήλα και τα χοντροκόβουμε. Τα βάζουμε μαζί με τα γαρίφαλα, 2 ξύλα κανέλας και το ξύσμα του λεμονιού σε ένα πυρίμαχο σκεύος. Τα περιχύνουμε με 500 χιλ.λ. νερό και τα βάζουμε σκεπασμένα στο φούρνο να πάρουν βράση (ηλεκτρ. φούρνος στους 260°C, με γκάζι στο 7, με αερόθερμο στους 240°C). Σιγοβράζουν 15 λεπτά κι έπειτα τ' αφήνουμε μια νύχτα να τραβήξουν.

2 Αδειάζουμε τα μήλα με το ζουμί τους σ' ένα μεγάλο σουρωτήρι, όπου απλώσαμε ένα πανί, και τα στίβουμε καλά για να διυλιστεί ο χυμός τους.

3 Ανακατεύουμε το ζουμί των μήλων με τον χυμό του λεμονιού, μετράμε 750 περίπου χιλ.λ., προσθέτουμε τη ζάχαρη και το άρωμα βανίλιας, τα αφήνουμε να πάρουν βράση και μετά να κοχλάσουν άλλα 3 λεπτά. Προσθέτουμε το calvados. Για να σιγουρευτούμε ότι έχει δέσει ο ζελές βάζουμε λίγο σ' ένα πιατάκι για δοκιμή.

4 Ζεματάμε για λίγο σε καυτό νερό τα αστεροειδή άνισα. Σπάζουμε στα δύο τα υπόλοιπα ξύλα της κανέλας. Τοποθετούμε τα προετοιμασμένα βάζα πάνω σ' ένα νωπό πανί, ρίχνουμε μέσα από ένα αστεροειδές άνισο και μισό ξύλο κανέλας, αδειάζουμε εκεί μέσα τον ζελέ ως στο χείλος και κλείνουμε καλά.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Μπορείτε αντί για μήλα να χρησιμοποιήσετε έτοιμο χυμό μήλου. Βράζουμε τον χυμό με τα μπαχαρικά και τ' αφήνουμε να κρυώσουν και να τραβήξουν.





Μαρμελάδες από άγρια φρούτα και φρούτα κήπου

Μαρμελάδα από κυνόροδα με κρασί

Για 7 βάζα των 250 χιλ.λ.

750 γρ. κυνόροδα (ζυγισμένα χωρίς τα σπόρια τους)
0,7 λ. κόκκινο κρασί
750 γρ. μέλι

1 Αφαιρούμε τα κοτσάνια των κυνόροδων, τα χαράζουμε και τα καθαρίζουμε καλά από τα μαλιαρά τους σπόρια. Πλένουμε καλά τα καθαρισμένα κυνόροδα, τα στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας, τα βάζουμε σ' ένα μεγάλο ποτήρι και τα περιχύνουμε με το κρασί.

2 Τα αφήνουμε σε δροσερό μέρος 24 ώρες να τραβήξουν. Αδειάζουμε σε μια κατσαρόλα το κρασί και το βράζουμε μαζί με το μέλι ανακατεύοντας συνεχώς ώσπου να πήξει και να γίνει σιρόπι.

3 Περνάμε τα κυνόροδα από ένα σουρωτήρι. Χύνουμε τη μάζα στο σιρόπι και ανακατεύουμε ώσπου να πάρει βράση. Αδειάζουμε τη μαρμελάδα καυτή στα βάζα και τα κλείνουμε αμέσως.

Μους από δαμάσκηνα

Για 5 βάζα των 500 χιλ.λ.

3 κιλά φθινοπωρινά δαμάσκηνα
3 ξύλα κανέλας
4 εκ.λ. σναπς από δαμάσκηνα (σλίμπο-βιτς)

1 Χωρίζουμε τα δαμάσκηνα στη μέση, βγάζουμε το κουκούτσι και τα βάζουμε στο βαθύ ταψί του φούρνου. Τα ψήνουμε μια ώρα περίπου σε 200°C κι έπειτα τα αφήνουμε να πήξουν στους 160°C. Τα βγάζουμε και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα.

2 Πολτοποιούμε τη μάζα, προσθέτουμε τα ξύλα της κανέλας και αφήνουμε να σιγοβράσουν σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας πού και πού για 2 ώρες περίπου.

3 Προσθέτουμε το απόσταγμα στον καυτό χυλό, αφαιρούμε την κανέλα και αδειάζουμε το μους αμέσως στα βάζα που τα κλείνουμε σφιχτά.

Μαρμελάδα από καρπούς κουφοξυλιάς με δαμάσκηνα

Για 4 βάζα των 250 χιλ.λ.

250 γρ. δαμάσκηνα
750 γρ. καρποί κουφοξυλιάς χωρίς το κοτσάνι
500 γρ. ζάχαρη άχνη

1 Πλένουμε και χωρίζουμε στη μέση τα δαμάσκηνα, αφαιρούμε το κουκούτσι και κόβουμε τη σάρκα στα τέσσερα. Πλένουμε τα κουφόξυλα, τα στε-

γνώνουμε και τα ανακατώνουμε με τα δαμάσκηνα μέσα σε μια μεγάλη λεκάνη. Πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και τ' αφήνουμε να τραβήξουν σε δροσερό μέρος μια νύχτα.

2 Την άλλη μέρα βράζουμε τη μάζα σε ένα σκεύος σε μέτρια θερμοκρασία 25 λεπτά ανακατεύοντας, ώσπου να γίνει παχύρευστη. Την αδειάζουμε καυτή σε καθαρά βάζα, που τα κλείνουμε αμέσως σφιχτά.







Ζελές από μήλα και καρότα

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Αυτός ο ζελές, επειδή γίνεται με ειδική φρουκτόζη διαίτης, ενδείκνυται για διαβητικούς και για όσους προσέχουν τις θερμίδες.



Για 4-5 βάζα των 450 χιλ.λ.

10-15 φυλλαράκια λουίζας
1,2 λ. χυμό μήλου, φυσικά θολού
200 γρ. τριμμένα καρότα
500 γρ. φρουκτόζη διαίτης

1 Πλένουμε τη λουίζα, την τινάζουμε να φύγουν όλα τα νερά και την κόβουμε σε λεπτές λουρίδες.

2 Αναμειγνύουμε καλά τον χυμό μήλου και τα τριμμένα καρότα μέσα σε μια κατσαρόλα. Τα βάζουμε σε δυ-

νατή θερμοκρασία να πάρουν βράση ανακατεύοντας συνεχώς και μετά τ' αφήνουμε να κοχλάσουν για 4 λεπτά.

3 Μόλις ο ζελές αρχίσει να δένει, προσθέτουμε τη λουίζα.

4 Αδειάζουμε τον ζελέ στα καλοξεπλυμένα βάζα, τα κλείνουμε καλά με τα καπάκια τους και τα αναποδογυρίζουμε για 5 λεπτά.

Μους από ντομάτες και λεμόνια



Για 6-7 βάζα των 230 χιλ.λ.

1 κ. κόκκινες ντομάτες
Χυμός και ξύσμα από 2 αράντιστα λεμόνια
1 κ. ζελ. ζάχαρη 1:1

1 Πλένουμε τις ντομάτες, αφαιρούμε την πράσινη βάση του κοτσανιού και πολτοποιούμε τις ντομάτες με το εργαλείο του πουρέ.

2 Βάζουμε τον ντοματοπολτό, τη φλούδα και τον χυμό του λεμονιού καθώς και τη ζάχαρη σε μια μεγάλη κατσαρόλα, τα ανακατεύουμε όλα καλά και τα αφήνουμε σκεπασμένα 2-3 ώρες να τραβήξουν. Έπειτα τα αφήνουμε να πάρουν βράση και στη συνέχεια να κοχλάσουν 4 λεπτά, ενώ ανακατεύουμε διαρκώς.

3 Αδειάζουμε αμέσως την κομφιτούρα της ντομάτας στα βάζα που τα έχουμε ξεπλύνει με καυτό νερό, τα κλείνουμε αεροστεγώς (twist-off) και τα αναποδογυρίζουμε για 5 λεπτά.



Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Ασυνήθιστο αλλά πειστικό λόγω της φρουτώδους, δροσερής του γεύσης το μεσογειακό αυτό μους, αλειμμένο σε μια φέτα ψωμί την κάνει γευστικό βίωμα.





Κονφιτούρες για γευσιγνώστες που προσέχουν τις θερμίδες

Κονφιτούρα από ανανά και πιπερόριζα

Για 2 βάζα των 250 χιλ.λ.

1 ανανάς (500 γρ. σάρκα)
1 μικρό κομματάκι φρέσκια πιπερόριζα (15 γρ.)
χυμός και ξύσμα από 1 αράντιστο μοσχολέμονο
1 φακελάκι ζελατίνη σκόνη (10 γρ.)
3 κ.γ. υγρή ζαχαρίνη
5 φύλλα άσπρη ζελατίνη
1 πρέζα συντηρητικό, σκόνη

1 Κόβουμε τον ανανά σε φέτες. Ξεφλουδίζουμε τον ανανά και αφαιρούμε τον σκληρό του πυρήνα. Τις μισές φέτες τις κόβουμε σε κομματάκια, τις άλλες μισές τις πολτοποιούμε στο μίξερ. Ξεφλουδίζουμε την πιπερόριζα και την τρίβουμε στον τρίφτη.

2 Ανακατεύουμε τη μάζα του φρούτου με τη ζελατίνη σκόνη, το ξύσμα και τον χυμό του λεμονιού και την τριμμένη πιπερόριζα. Προσθέτουμε τη ζαχαρίνη. Μουσκεύουμε τη ζελατίνη σε λίγο νερό.

3 Τ' αφήνουμε όλα 20-30 λεπτά να τραβήξουν και τα βάζουμε να πάρουν βράση ανακατεύοντας διαρκώς κι έπειτα άλλο 1 1/2' να κοχλάσουν. Προσθέτουμε την στιμμμένη ζελατίνη.

4 Αδειάζουμε την καυτή μάζα σε προετοιμασμένα βάζα. Πασπαλίζουμε από πάνω το συντηρητικό και κλείνουμε σφιχτά με το καπάκι.

Κονφιτούρα από ακτινίδια με κράπα

Για 2 βάζα των 250 χιλ.λ.

4 ακτινίδια (περ. 420 γρ.)
1 κράπα
1 φακελάκι ζελατίνη σκόνη (10 γρ.)
3 κ.γ. υγρή ζαχαρίνη
4 φύλλα άσπρη ζελατίνη
1 πρέζα συντηρητικό, σκόνη

1 Ξεφλουδίζουμε τα ακτινίδια και αφαιρούμε τα σκληρά κοτσανάκια. Κόβουμε 2 ακτινίδια σε φέτες και πολτοποιούμε τα υπόλοιπα.

2 Ξεφλουδίζουμε τις κράπες, απομακρύνουμε και το άσπρο φλούδι και διαχωρίζουμε μ' ένα κοφτερό μαχαίρι τις φετούλες, ενώ μαζεύουμε τον χυμό που στάζει.

3 Τ' ανακατεύουμε όλα με τη ζελατίνη σκόνη και τ' αφήνουμε να τραβήξουν 30 λεπτά. Στη συνέχεια τα ζεσταίνουμε ανακατεύοντας διαρκώς. Προσθέτουμε την υγρή ζελατίνη και τ' αφήνουμε να κοχλάσουν 1 λεπτό. Ανακατεύουμε και τη μουσκεμένη και καλά στιμμμένη ζελατίνη.

4 Αδειάζουμε το καυτό μους στα προετοιμασμένα βάζα, πασπαλίζουμε από πάνω το συντηρητικό και κλείνουμε τα βάζα σφιχτά με το καπάκι.





Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Για την παρασκευή μαρμελάδας με ζαχαρίνη μετράμε τη ζελατίνη σε αναλογία με την ποσότητα των φρούτων. Π.χ. 500 γρ. φρούτα = 10 γρ. ζελατίνη σκόνη.





Μαρμελάδες από χυμό φρούτων

Μαρμελάδα από χυμό σταφυλιών με ακτινίδια

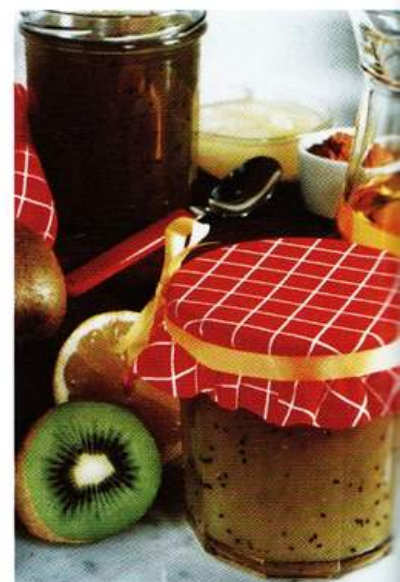
Για 2 βάζα των 230 χιλ.λ.

300 χιλ.λ. χυμός άσπρων σταφυλιών
300 γρ. ακτινίδια
1 κ.σ. παχύρευστο μέλι
170 γρ. ζελ. ζάχαρη
χυμός από 1/2 λεμόνι
1/2 κ.γ. κανέλα

1 Ανακατεύουμε τον χυμό των σταφυλιών με τη ζάχαρη και τ' αφήνουμε να κοχλάσουν τουλάχιστον 1 λεπτό ανακατεύοντας διαρκώς. Αφήνουμε τον ζελέ να μισοκρυνώσει.

2 Ξεφλουδίζουμε τα ακτινίδια, τα κόβουμε σε φετούλες και τα πολτοποιούμε καλά. Αναμιγνύουμε τον πολτό με το μέλι, το χυμό λεμονιού και την κανέλα.

3 Προσθέτουμε στον πολτό τον χλιαρό ζελέ και ανακατεύουμε καλά. Γεμίζουμε με τη μάζα αυτή τα βάζα και τα κλείνουμε καλά. Η φρέσκια αυτή μαρμελάδα διατηρείται στο ψυγείο 10-14 μέρες.



Ζελές - πονς με χυμό σταφυλιών

Για 2-3 βάζα των 450 χιλ.λ

1 λ. χυμός μαύρων σταφυλιών
5 γαρίφαλα
3-4 ξύλα κανέλας
ξύσμα από 1/2 λεμόνι
ξύσμα από 1/2 πορτοκάλι
560 γρ. ζελ. ζάχαρη

1 Αναμιγνύουμε τον χυμό των σταφυλιών με τα μπαχαρικά και το ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού και τα βάζουμε να πάρουν μια βράση. Αφήνουμε το πονς να βράσει 10-15 λεπτά και το μισοκρυνώνουμε.

2 Αφαιρούμε τα γαρίφαλα και την κανέλα από τον χυμό, προσθέτουμε τη ζάχαρη κι ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε να βράσουν ώσπου να αρχίσουν να κοχλάζουν και συνεχίζουμε τουλάχιστον για 1 λεπτό.

3 Αδειάζουμε τον ζελέ - πονς με χυμό σταφυλιών στα καλοπλυμένα βάζα twist off, τα κλείνουμε σφιχτά και τα διατηρούμε ως στην κατανάλωσή τους στο ψυγείο.



Κονφιτούρα από βύσσινα και καρύδια



Για περίπου 6 βάζα των 230 χιλ.λ.

1 αράντιστο πορτοκάλι
100 γρ. καρύδια, χωρισμένα στη μέση
1 κ. βύσσινα
200 χιλ.λ. χυμό από καρπούς κουφό-
ξιλιάς
500 γρ. ζελ. ζάχαρη 2:1
2-3 κλωναράκια από αράντιστη λεβάν-
τα
(ή 2-3 κ.γ. ξερά άνθη λεβάντας)

1 Ξεπλένουμε το πορτοκάλι με καυτό νερό, τρίβουμε στον τρίφτη τη φλούδα και στίβουμε τον χυμό.

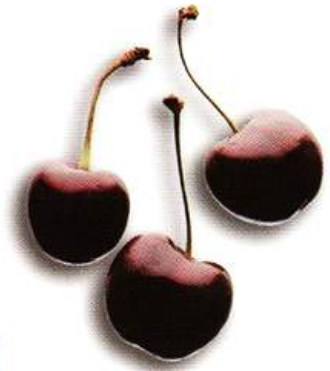
2 Ξεροψήνουμε τα καρύδια σ' ένα τη-
γάκι τεφλόν χωρίς λίπος, ώσπου να
αρχίσουν να ευωδιάζουν και τ' αφή-
νουμε να κρυώσουν. Πλένουμε τα
βύσσινα και αφαιρούμε τα κουκού-
τσια.

3 Ζυγίζουμε 850 γρ. βύσσινα, τα βά-
ζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα και
τα πολτοποιούμε ελαφρά. Αναμειγνύ-
ουμε τον χυμό και τη φλούδα του πορ-
τοκαλιού, τα καρύδια, τον χυμό των
κουφόξιλων και τη ζάχαρη. Προσθέ-
τουμε τη λεβάντα και τα βάζουμε να
βράσουν.

4 Κοχλάζουν επί 4 λεπτά, ενώ ανακα-
τεύουμε διαρκώς, έπειτα τα αδειά-
ζουμε αμέσως στα αεροστεγή βάζα που
τα έχουμε ξεπλύνει με ζεματιστό νερό,
τα κλείνουμε καλά και τα αναποδογυ-
ρίζουμε για 5 λεπτά.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Για να κλείσουν πολύ καλά τα καπάκια, αλλά και να ανοίξουν έπειτα εύκολα, συνιστούμε να καθαριστεί προσεκτικά το χείλος του βάζου.





Καλοκαιρινή φρουτοαπόλαυση

Ζελέσ από ραβέντι

Για 4 βάζα των 500 χιλ.λ.

2 κ. ραβέντι
1 κ. πράσινα μήλα
χυμός 2 λεμονιών
ζελ. ζάχαρη ανάλογα με την ποσότητα του χυμού

1 Πλένουμε το ραβέντι και τα μήλα. Κόβουμε τα ακαθάριστα μήλα σε όγδοα, απομακρύνοντας την καρδιά. Κόβουμε και το ραβέντι σε κομματάκια.

2 Βάζουμε και τα δύο είδη των φρούτων σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Τα σκεπάζουμε με ανάλογο νερό. Χύνουμε μέσα και τον χυμό του λεμονιού. Βράζουμε τη μάζα καλά περίπου 20 λεπτά.

3 Περνάμε το ζουμί και τα φρούτα από ένα τουλουπάνι, συγκεντρώνοντας το ζουμί. Μετράμε την ποσότητα του χυμού και προσθέτουμε την ίδια ποσότητα ζάχαρης. Τα βράζουμε ώσπου να δέσει η μάζα. Έπειτα αδειάζουμε τον καυτό ζελέ στα καθαρά βάζα και τα κλείνουμε σφιχτά. Διατηρούμε τα βάζα σε δροσερό μέρος.

Ζελέσ από αγκαθωτό φραγκοστάφυλο

Για 10 βάζα των 225 χιλ.λ.

2 κ. αγκαθωτά φραγκοστάφυλα.
1 μπαστουνάκι βανίλιας
1 1/2 κ. ζάχαρη
1 μικρό μπουκάλι υγρής ζελατίνης

1 Πλένουμε και καθαρίζουμε τα φραγκοστάφυλα και τα βράζουμε στον αποχυμωτή. Μετράμε 1 1/2 λ. χυμό και τον αδειάζουμε σε μια κατσαρόλα.

2 Χαράζουμε με το μαχαίρι το μπαστουνάκι της βανίλιας κατά μήκος, ξύνουμε το μεδούλι και το προσθέτουμε μαζί με το μπαστουνάκι και τη ζάχαρη στα φραγκοστάφυλα.

3 Βάζουμε τον χυμό να βράσει ανακατεύοντας διαρκώς. Προσθέτουμε την υγρή ζελατίνη κι αφήνουμε να πάρει άλλη μια βράση. Αδειάζουμε τον ζελέ καυτό στα καθαρά βάζα που τα κλείνουμε αμέσως σφιχτά.

Γλυκόξινη κομπόστα με κεράσια

Για 3 βάζα των 500 χιλ.λ. περίπου

1 1/2 κ. κεράσια
300 γρ. ζάχαρη
125 χιλ.λ. κρασόξιδο
1 γαρίφαλο
1/2 ξύλο κανέλας

1 Πλένουμε τα κεράσια, αφαιρούμε το κοτσάνι και βγάζουμε τα κουκούτσια τους, συγκεντρώνοντας το ζουμί τους. Βάζουμε τη ζάχαρη με το ξίδι, 125 χιλ.λ. χυμό απ' τα κεράσια (αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό), το γαρίφαλο και την κανέλα να πάρουν βράση.

2 Προσθέτουμε τα κεράσια και περιμένουμε να πάρουν ξανά βράση. Βγάζουμε με μια τρυπητή κουτάλα τα κεράσια και τα αδειάζουμε στα καθαρά βάζα. Χύνουμε τον χυμό στα βάζα, αφού τον περάσουμε από τρυπητό. Κλείνουμε τα βάζα σφιχτά και τα τοποθετούμε μέσα σ' ένα σκεύος που χρησιμοποιείται για αποστείρωση. Τα αφήνουμε να βράσουν στους 80°C περίπου 25 λεπτά.







Κονφιτούρα από βερίκοκα με μελισσοβότανο

Για 7 βάζα των 230 χιλ.λ.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ!

Αν δεν προτιμάτε τόσο υψηλόβαθμο αλκοόλ, μπορείτε να αντικαταστήσετε το σναψ με λικέρ βερίκοκου, που δίνει μια ιδιαίτερη γεύση στο γλυκό.

1 κιλό βερίκοκα (ζυγισμένα χωρίς το κουκούτσι)

1 κιλό ζελ. ζάχαρη 1:1
μελισσοβότανο από μισή γλάστρα

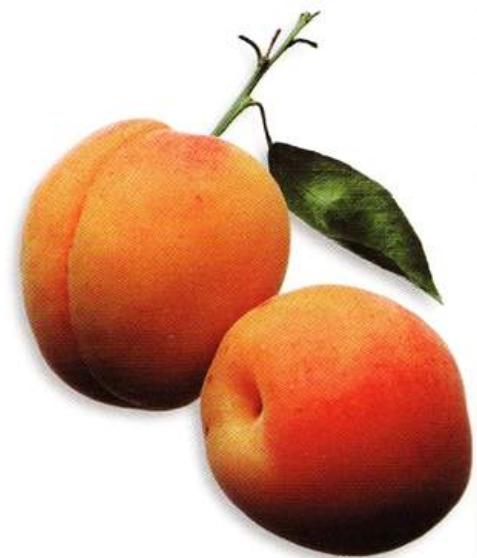
1 μοςχολέμονο
40 χιλ.λ. σναψ από βερίκοκο

1 Πλένουμε τα βερίκοκα και βγάζουμε το κουκούτσι. Κόβουμε τα φρούτα σε μικρά κομματάκια και τα αναμειγνύουμε με τη ζάχαρη μέσα σε μια μεγάλη κατσαρόλα.

2 Μαδάμε τα φυλλαράκια του μελισσοβότανου και τα κόβουμε σε λεπτές λουρίδες. Πλένουμε με καυτό νερό το λεμονάκι, το καθαρίζουμε με το μαχαίρι της πατάτας και ρίχνουμε τις φλουδίτσες στα βερίκοκα.

3 Βάζουμε τη μάζα να πάρει μια βράση κι έπειτα την αφήνουμε να βράσει κοχλάζοντας επί 4 λεπτά, ενώ ανακατεύουμε διαρκώς. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την εστία, και προσθέτουμε το σναψ και το μελισσοβότανο.

4 Αδειάζουμε αμέσως το γλυκό στα βάζα twist off, τα κλείνουμε καλά και τα αναποδογυρίζουμε για 5 λεπτά. Όσο το γλυκό κρύνει αναποδογυρίζουμε πού και πού τα βάζα για να αναμιχθεί καλά το μελισσοβότανο.



Κονφιτούρα από ραβέντι και μήλα



Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Μπορείτε να εξοικονομήσετε χρόνο αν πολτοποιήσετε ελαφρά τα φρούτα κατά τη διάρκεια του βρασίματος με το εργαλείο του πουρέ· οπότε δεν χρειάζεται να τα αφήσετε να τραβήξουν ζουμί.

Για 6 βάζα των 230 χιλ.λ.

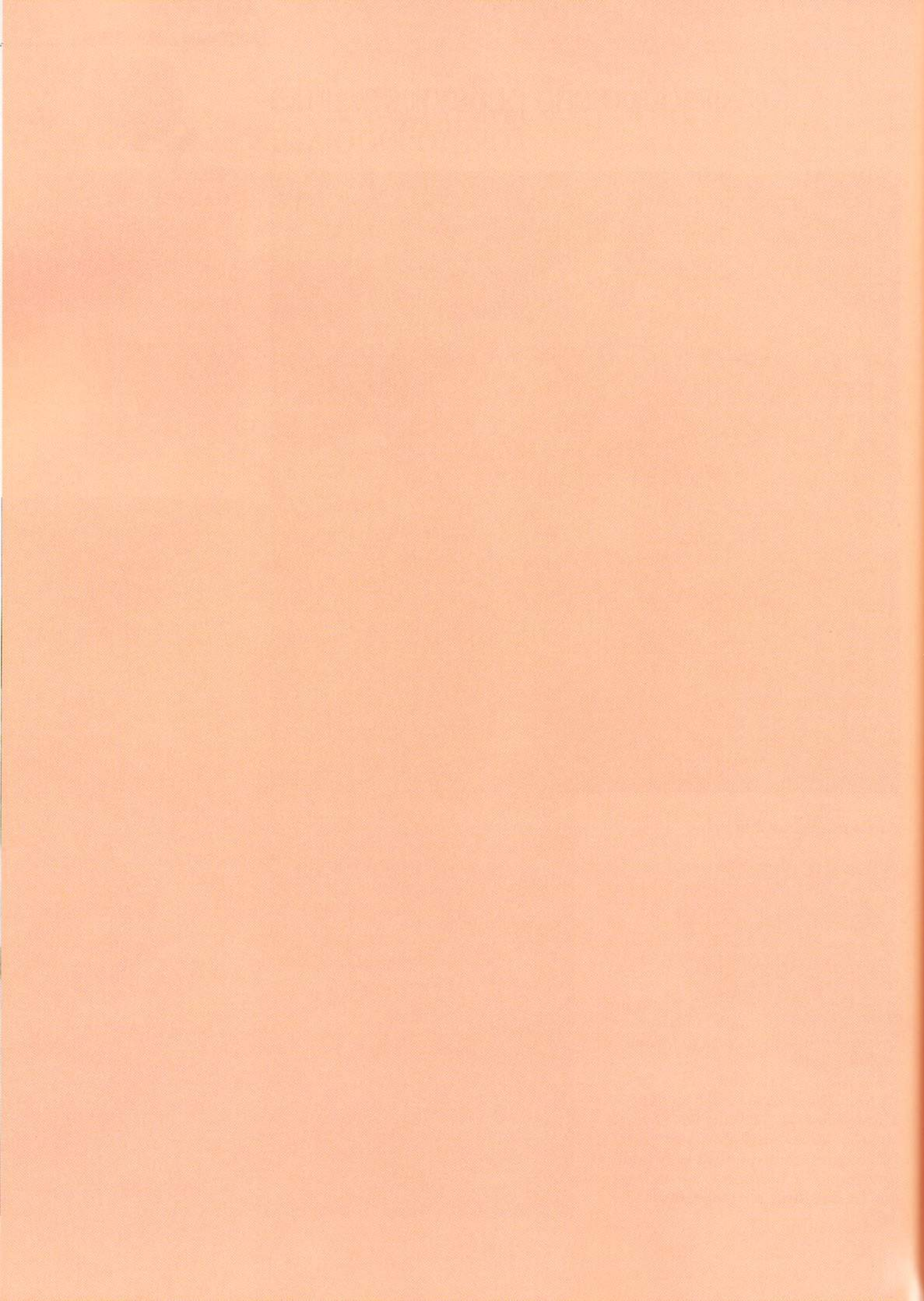
600 γρ. ραβέντι καθαρισμένο
400 γρ. μήλα καθαρισμένα
1 μπαστουνάκι βανίλιας
1 πρέζα κορίανδρος
1/2 κ.γ. κανέλα
500 γρ. ζελ. ζάχαρη

1 Καθαρίζουμε το ραβέντι και τα μήλα, αφαιρούμε από τα μήλα τα κουκούτσια και κόβουμε όλα τα φρούτα σε μικρούς κύβους.

2 Χαράζουμε κατά μήκος το μπαστουνάκι της βανίλιας και ξύνουμε το μεδούλι. Αναμειγνύουμε το μεδούλι, το μπαστουνάκι και τα υπόλοιπα μπαχαρικά με τα φρούτα και τη ζάχαρη. Τα αφήνουμε να τραβήξουν 1-2 ώρες.

3 Όταν έχουν τραβήξει όλα ζουμί, βάζουμε τη μάζα να πάρει βράση ανακατεύοντας διαρκώς και την αφήνουμε να κοχλάσει άλλα 4 λεπτά.

4 Απομακρύνουμε το μπαστουνάκι της βανίλιας και αδειάζουμε το γλυκό στα βάζα twist off. Τα κλείνουμε καλά και τα αναποδογυρίζουμε για 5 λεπτά, προτού τα τοποθετήσουμε στη θέση τους.



Κομπόστες & συντηρημένα φρούτα





Αχλάδια με πιπερόριζα



Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

1 κ. αχλάδια
50 χιλ.λ. ξερό λευκό κρασί
2 κ.σ. χυμός λεμονιού
250 γρ. ζάχαρη
3-4 ολόκληρα γαρίφαλα
2 κ.γ. πιπερόριζα σε κομματάκια
1 πρέζα συντηρητικό
1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο τριμμένο
1 κ.γ. κανέλα σκόνη

1 Καθαρίζουμε τα αχλάδια, τα κόβουμε στη μέση, αφαιρούμε τα κουκούτσια και τα κόβουμε σε λεπτές φετούλες.

2 Βάζουμε να βράσουν μαζί 200 χιλ.λ. νερό, το κρασί, τον χυμό λεμονιού, τη ζάχαρη, τα γαρίφαλα και την πιπερόριζα. Προσθέτουμε τα αχλάδια και τα αφήνουμε όλα να αχνιστούν σε μέτρια φωτιά επί 10 περίπου λεπτά. Προσθέτουμε το συντηρητικό και καυκεύουμε τα φρούτα με το μοσχοκάρυδο και την κανέλα.

3 Αδειάζουμε τα φρούτα σε προετοιμασμένα βάζα, τα κλείνουμε καλά και τα αφήνουμε να τραβήξουν σ' ένα δροσερό μέρος.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Απολαύστε τα αχλάδια με πιπερόριζα μαζί με μια τούφα σαντιγί με βανίλια· είναι πεντανόστιμο.



Μπαλίτσες πεπόνι σε αρράκ



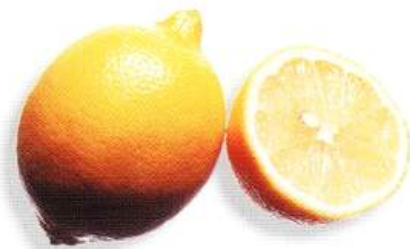
Για 1 πήλινο ψηλό δοχείο
ή 1 ψηλό μπολ

1 πεπόνι (600 γρ. περίπου)
2 αράντισια πορτοκάλια
50 γρ. μέλι
1/2 λ. αρράκ
3-4 κ.σ. χυμός λεμονιού

1 Κόβουμε το πεπόνι στη μέση, αφαιρούμε τα σπόρια και με το ειδικό κουτάλι, όπως για ν' αδειάσουμε τα κολοκυθάκια, βγάζουμε από τη σάρκα του φρούτου μπαλάκια. Πλένουμε με καυτό νερό τα πορτοκάλια και τα κόβουμε σε πολύ λεπτές φετούλες. Τα βάζουμε όλα προσεχτικά σε ένα μεγάλο μπολ.

2 Ζεσταίνουμε το μέλι. Προσθέτουμε το αρράκ και τον χυμό του λεμονιού. Ανακατεύουμε καλά και περιχύνουμε μ' αυτό τα φρούτα.

3 Σκεπάζουμε το μπολ και το αφήνουμε για 3-4 μέρες στο ψυγείο. Τα πεπονάκια συντηρούνται μ' αυτόν τον τρόπο 6 περίπου εβδομάδες. Ταιριάζουν πολύ με παγωτό βανίλια ή με σαντιγί.





Δαμάσκηνα και ρεγκλότες κομπόστα

Για 6 βάζα των 500 χιλ.λ.

2 κ. δαμάσκηνα
1 κ. ρεγκλότες
500 γρ. ζάχαρη
2 ξύλα κανέλα
1 κ.γ. γαρίφαλα
4 εκ.λ. σλίμποβιτς

1 Πλένουμε τα φρούτα και αφαιρούμε τα κουκούτσια. Βράζουμε 1 λ. νερό μαζί με τη ζάχαρη, την κανέλα και τα γαρίφαλα. Προσθέτουμε τα φρούτα και τα βράζουμε όλα μαζί άλλα 5 λε-

πτά. Αφαιρούμε τον αφρό με την τρυπητή κουτάλα. Προσθέτουμε και το σλίμποβιτς.

2 Βγάζουμε προσεχτικά με την τρυπητή κουτάλα τα φρούτα και τα βάζουμε στα βάζα. Διαμοιράζουμε το ζουμί μαζί με τα γαρίφαλα και την κανέλα στα βάζα. Κλείνουμε τα βάζα καλά με το καπάκι, τα βάζουμε στο ειδικό σκεύος για αποστείρωση και τα βράζουμε στους 80°C 30 λεπτά περίπου.



Αχλάδια σε μαύρο κρασί



Για 2 βάζα των 750 χιλ.λ. περίπου

1,2 κ. αχλάδια, όχι πολύ ώριμα
 4 κ.σ. χυμός λεμονιού
 700 χιλ.λ. ξηρό κόκκινο κρασί
 150 γρ. ζάχαρη
 1 ξύλο κανέλας
 4 ολόκληρα γαρίφαλα
 1 μπουκάλι υγρό συντηρητικό φαγητού

1 Πλένουμε τα αχλάδια, τα στεγνώνουμε τα χωρίζουμε στη μέση, αφαιρούμε την καρδιά και τα ξεφλουδίζουμε. Τα ραντίζουμε αμέσως με το χυμό λεμονιού για να μη μαυρίσουν.

2 Βάζουμε το κρασί σε μια κατσαρόλα να ζεματιστεί με 50 γρ. ζάχαρη, την κανέλα και τα γαρίφαλα. Τοποθετούμε μέσα τα αχλάδια και τα αφήνουμε να πάρουν μια βράση. Έπειτα τα αφήνουμε να τραβήξουν εκτός εστίας 6-8 λεπτά.

3 Πασπαλίζουμε την υπόλοιπη ζάχαρη στον ζωμό και ανακατεύουμε προσεχτικά. Προσθέτουμε και το συντηρητικό σύμφωνα με τις οδηγίες που γράφει στο μπουκάλι. Αδειάζουμε αμέσως τα φρούτα και τον ζωμό στα καλοπλυμένα βάζα και τα κλείνουμε αμέσως καλά.





Κεράσια γλασέ



Για 4 βάζα των 500 χιλ.λ.

1 κ. κεράσια
(ή βύσσινα)
1 κ. ζάχαρη
200 χιλ.λ. χυμός μήλου

1 Πλένουμε τα κεράσια, αφαιρούμε το κουκούτσι και τα βάζουμε σε μια βαθιά πιατέλα, μια στρώση κεράσια μια ζάχαρη. Τα αφήνουμε 12 ώρες να τραβήξουν ζουμί.

2 Βράζουμε τον χυμό που θα προκύψει σε μια μεγάλη κατσαρόλα ανακατεύοντας συνεχώς και αφαιρώντας τον αφρό ώσπου να γίνει ένα αραιό σιρόπι. Περιχύνουμε με το καυτό αυτό σιρόπι τα κεράσια και τ' αφήνουμε να ξεκουραστούν 24 ώρες.

3 Αφαιρούμε ξανά τον ζυμό που θα προκύψει και τον βράζουμε μαζί με τον χυμό του μήλου ώσπου να λιγοστεύει κατά ένα τέταρτο. Περιχύνουμε μ' αυτό τα κεράσια. Αφήνουμε να ξεκουραστούν 2 μέρες.

4 Επαναλαμβάνουμε αυτήν τη διαδικασία άλλες 2-3 φορές (χωρίς να προσθέσουμε άλλο χυμό μήλου). Στο τέλος βάζουμε τα κούρα κεράσια σε βάζα και τα κλείνουμε αεροστεγώς.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Τα κεράσια ζελέ είναι γνωστά στην ιταλική κουζίνα ως κεράσια αμαρένα και συνοδεύουν (σχεδόν) κάθε παγωτό βανίλια.

Λεμόνια συντηρημένα σε βάζα



Για 3 βάζα των 500 χιλ.λ.

2 κ. αράντιστα λεμόνια
500 γρ. χοντρό αλάτι
100 χιλ.λ. φυτικό λάδι

1 Πλένουμε τα λεμόνια με ζεματιστό νερό και τα τρίβουμε να στεγνώσουν. Τα κόβουμε κατά μήκος στα τέσσερα, αλλά όχι τελείως, δηλαδή να παραμείνουν συνδεδεμένα. Τα ανοίγουμε προσεχτικά και τα πασπαλίζουμε καλά με το αλάτι. Πιέζουμε τα κομμάτια το ένα με το άλλο για να μη διαφύγει το αλάτι.

2 Ξεπλένουμε τα βάζα με καυτό νερό και τοποθετούμε μέσα προσεχτικά τα λεμόνια. Τα πιέζουμε καλά, τα σκεπάζουμε με μια μεμβράνη και βάζουμε από πάνω μια πέτρα ή ένα βαρύ σκεύος.

3 Μετά από 3-4 μέρες, όταν δηλαδή τα λεμόνια έχουν τραβήξει τόσο χυμό που να τα σκεπάζει, απομακρύνουμε την πέτρα, κλείνουμε τα βάζα καλά και τα ταρακουνάμε για να διαμοιραστεί ο χυμός παντού.

4 Γεμίζουμε τα βάζα με το λάδι και τα διατηρούμε σε σκοτεινό χώρο 3 βδομάδες.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Στη μαροκάνικη κουζίνα τα λεμόνια αυτά θεωρούνται ιδανικό συμπλήρωμα για όλα τα καυτερά μαγειρεμένα κρέατα λόγω της ξινο-πικάντικης, δροσιστικής τους γεύσης.





Κυδώνια και σύκα σε σιρόπι



Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

Για τα κυδώνια:

2 μεγάλα κυδώνια (περίπου 800 γρ.)
 χυμός από ένα λεμόνι
 4 γαρίφαλα
 200 γρ. ζάχαρη
 1 πράσινο μήλο

Για τα σύκα:

500 γρ. φρέσκα σύκα, όχι πολύ ώριμα
 χυμός από 2 λεμόνια
 500 ζάχαρη
 1 ξύλο κανέλας

1 Πλένουμε τα κυδώνια, τα καθαρίζουμε και τα κόβουμε κατά μήκος σε όγδοα. Απομακρύνουμε το σκληρό περίβλημα των κουκουτσιών, αλλά κρατάμε 7-8 κουκούτσια στην άκρη. Τοποθετούμε τα κυδώνια σε μια μεγάλη κατσαρόλα το ένα δίπλα στο άλλο και τα περιχύνουμε με τον χυμό του λεμονιού.

2 Βάζουμε στην κατσαρόλα τα γαρίφαλα, τα κουκούτσια των κυδωνιών και 1/2 λ. νερό για το σιρόπι. Καθαρίζουμε το μήλο και το τρίβουμε με τον τρίφτη πάνω από τα κυδώνια. Αφήνουμε τα κυδώνια να βράσουν με κλειστό καπάκι 1 ώρα και 15' περίπου, ώσπου να υποχωρούν αν τα πιέσουμε με το δάχτυλο. Πότε πότε τα περιχύνουμε με το σιρόπι τους.

3 Βγάζουμε τα κυδώνια από την κατσαρόλα και τα τοποθετούμε μέσα σ' ένα βάζο. Συνεχίζουμε το βράσιμο του σιροπιού άλλα 10' ώσπου να γί-

νει σαν ζελέ. Αφαιρούμε τα μπαχαρικά και τα κουκούτσια. Περιχύνουμε τα κυδώνια με το σιρόπι. Κλείνουμε ερμητικά το βάζο.

4 Πλένουμε τα σύκα, τα σκουπίζουμε και τα κόβουμε στα τέσσερα ή στα οχτώ ανάλογα με το μέγεθός τους. Τα ραντίζουμε με τον χυμό του λεμονιού και τ' αφήνουμε να τραβήξουν. Στη συνέχεια τα τοποθετούμε στην κατσαρόλα μαζί με τη ζάχαρη, την κανέλα και λίγο νερό και τα σιγοβράζουμε επί 15 λεπτά.

5 Ανακινούμε πού και πού την κατσαρόλα, αλλά δεν ανακατεύουμε τα φρούτα για να μη λιώσουν. Αφήνουμε τα σύκα να κρωώσουν και τα βάζουμε στα ξεπλυμένα βάζα μαζί με το σιρόπι τους. Κλείνουμε ερμητικά το καπάκι.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !
 Γευματίστε όπως στις 1000 και 1 νύχτες! Προσφέρετε κυδώνια και σύκα μαζί με τα τυριά. Τα συντηρημένα φρούτα με την γλυκιά ανατολίτικη νότα τους εξάιρουν ιδιαίτερα το στυφοπικάντικο άρωμα των τυριών.





Αχλάδια με σαφράν σε λευκό κρασί

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ!

Το ασκορβικό οξύ εμποδίζει να μαυρίσουν τα αχλάδια.

Για 2 βάζα του 1 λ.

1,75 κ. ώριμα, σκληρά αχλάδια (περίπου 8)
2 κ.σ. ξίδι
νερό για συμπλήρωμα

Για τον ζωμό:

1/4 λ. ξηρό λευκό κρασί
χυμός και φλούδα από 1 αράντιστο λεμόνι
1 κοντάκι σαφράν
2 ξύλα κανέλας
8 γαρίφαλα
2 κ.σ. υγρή ζαχαρίνη
1 πρέζα ασκορβικό οξύ.

1 Καθαρίζουμε τα αχλάδια και τα κόβουμε στη μέση. Αφαιρούμε την καρδιά με ένα ειδικό μαχαίρι όπως και τη βάση του κοτσανιού και του άνθους.

2 Βάζουμε τα αχλάδια σε μια βαθιά πιατέλα και προσθέτουμε το ξίδι και τόσο νερό ώστε να καλυφθούν εντελώς.

3 Για τον ζωμό αφήνουμε να πάρει μια βράση το κρασί με τα μπαχαρικά, τη φλούδα και τον χυμό του λεμονιού. Τοποθετούμε μέσα και τα αχλάδια και τ' αφήνουμε άλλα 5-8 λεπτά, μάλλον να τραβήξουν παρά να βράσουν.

4 Βάζουμε τα αχλάδια σε στρώσεις με την κανέλα και τα γαρίφαλα στα καλοπλυμένα βάζα.

5 Προσθέτουμε στον ζωμό 1/2 λ. περίπου νερό και αφήνουμε να πάρει μια βράση. Αναμειγνύουμε και το ασκορβικό οξύ. Περιχύνουμε τα αχλάδια με τον ζωμό και κλείνουμε αμέσως τα βάζα σφιχτά.



Κουμκουάτ σε σιρόπι



Για 4 βάζο του 1 λ. ή
για 8 βάζα των 500 χιλ.λ.

1 κ. κουμκουάτ
2 κ. ζελ. ζάχαρη, πολύ χοντρή
1/2 λ. νερό
1 μπουνγάλι (0,7 λ.) άσπρο ρούμι
(54 βαθμ. %)

1 Πλένουμε καλά τα κουμκουάτ και τα στεγνώνουμε εντελώς. Τρυπάμε κάθε φρούτο πολλές φορές και γύρω γύρω, ή τα κόβουμε σε πολύ λεπτές φέτες.

2 Αδειάζουμε τη ζάχαρη στο νερό και τη βράζουμε ανακατεύοντας ώσπου

να διαλυθεί τελείως. Βάζουμε τα κουμκουάτ σ' αυτό το διάλυμα της ζάχαρης και τ' αφήνουμε να σιγοβράσουν 5-6 λεπτά. Απομακρύνουμε την κατσαρόλα από την εστία και τ' αφήνουμε μέσα να κρυώσουν.

3 Βγάζουμε τα φρούτα και τα αδειάζουμε σ' ένα μεγάλο ή σε περισσότερα μικρά βάζα. Περιχύνουμε τα φρούτα με το σιρόπι και το ρούμι, προσέχοντας να καλύπτονται από το υγρό. Ως στην κατανάλωση τα τοποθετούμε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος για 4 εβδομάδες.





Φλούδες πορτοκαλιού σε σιρόπι



Για περίπου 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

8 αράντιστα πορτοκάλια
(1 κ. περίπου)
1 κ. ζάχαρη
χυμός από 1 λεμόνι

1 Πλένουμε με ζεματιστό νερό τα πορτοκάλια και τα σκουπίζουμε καλά. Κόβουμε κάθε φρούτο σε 6 τεμάχια και αφαιρούμε προσεχτικά τη φλούδα. Βάζουμε τις φλούδες σε μια γαβάθα με νερό. Έπειτα τυλίγουμε κάθε φλούδα ξεχωριστά σε ρολό και με τη βελόνα περνάμε σε μια κλωστή μια δεκάδα. Έτσι κάνουμε με όλες τις φλούδες. Το τέλος της κλωστής το δένουμε σε κόμπο.

2 Αφήνουμε τις φλούδες όπως είναι περασμένες σε κλωστές στο νερό 24 ώρες, ενώ αλλάζουμε το νερό 3-4 φορές. Έπειτα αφήνουμε τις φλούδες να στραγγίξουν και τις βάζουμε σε μια κατσαρόλα με 3 λ. περίπου νερό να πάρουν βράση. Τις σιγοβράζουμε 15 περίπου λεπτά. Χύνουμε το νερό και στραγγίζουμε τις φλούδες σ' ένα σουρωτήρι.

3 Ξαναβάζουμε τις φλούδες στην κατσαρόλα και τις σιγοβράζουμε σε 3 λ. νερό άλλα 10 λεπτά περίπου, ώσπου να μαλακώσουν καλά, χωρίς όμως να διαλυθούν. Τις αφήνουμε να στραγγίξουν τουλάχιστον 1 ώρα.

4 Βάζουμε τη ζάχαρη σε 150 χιλ.λ. νερό και στον χυμό του λεμονιού και αφήνουμε να πάρει βράση ανακατεύοντας διαρκώς ώσπου να διαλυθεί τελείως. Συνεχίζουμε το βράσιμο ώστε να δέσει σαν σιρόπι. Βάζουμε μέσα τις φλούδες αφού τις βγάλουμε από τις κλωστές. Σιγοβράζουμε για 5 λεπτά κι έπειτα τις αφήνουμε μια νύχτα μέσα στο σιρόπι για να τραβήξουν.

5 Την άλλη μέρα ζεσταίνουμε το σιρόπι μαζί με τις φλούδες και το αφήνουμε να πήξει 4 λεπτά. Μόλις κρυώσουν τις αδειάζουμε μαζί με το σιρόπι προσεχτικά στα ξεπλυμένα με ζεματιστό νερό βάζα. Οι πορτοκαλόφλουδες διατηρούνται 10 μήνες περίπου σε δροσερό και σκοτεινό μέρος.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

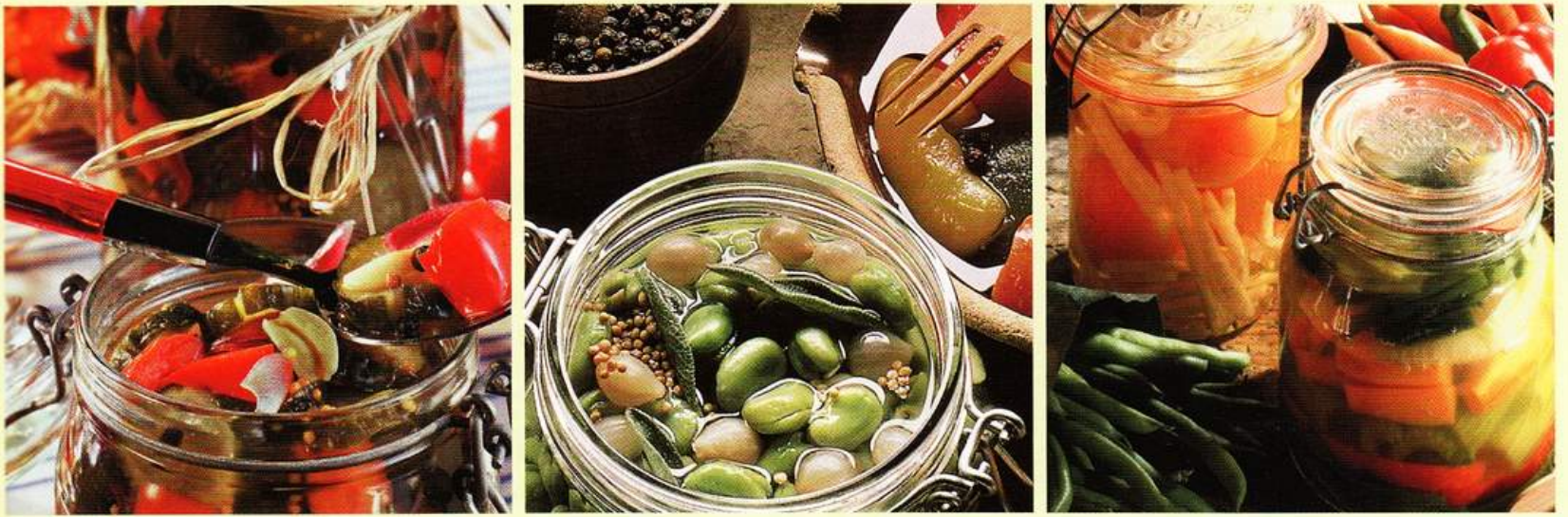
Για άλλο ένα ωραίο επιδόρπιο κόβετε μερικές πορτοκαλόφλουδες σε μικρά κομματάκια και τα ανακατεύετε μαζί με λίγο σιρόπι σε κρεμώδες κουάρκ.



THE HISTORY OF THE UNITED STATES

The history of the United States is a complex and multifaceted story that spans centuries. It begins with the early Native American civilizations, such as the Mayans, Aztecs, and Incas, who built sophisticated societies in the Americas. The arrival of European explorers in the late 15th and early 16th centuries marked the beginning of a new chapter in the continent's history. The Spanish, French, and British established colonies and fought wars for control of the land. The American Revolution (1775-1783) was a pivotal moment that led to the birth of the United States as an independent nation. The Constitution of 1787 established the framework for the federal government, and the Civil War (1861-1865) resolved the issue of slavery, leading to the Reconstruction era and the passage of the Civil Rights Act of 1964. The 20th century was marked by the rise of the United States as a global superpower, the Cold War, and the Vietnam War. The 21st century has seen the United States continue to evolve, facing challenges such as globalization, climate change, and technological advancement.

Λαχανικά τουρσί σε βάζα





Μαριναρισμένα λαχανικά



Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

750 γρ. διάφορα λαχανικά
(πιπεριές, καρότα, πράσο, ασπρομανί-
ταρα, φινόκιο, κουνουπίδι)
1/8 λευκό κρασί
1/8 ξίδι
100 γρ. ελαιόλαδο
2 σκελίδες σκόρδο
1 κ.γ. κόκκοι πιπέρι
1 κ.γ. κορίανδρο, σπόροι
3 φύλλα δάφνης
αλάτι

1 Πλένουμε και καθαρίζουμε τα κα-
ρότα, καθώς και τα υπόλοιπα λαχα-
νικά. Κόβουμε σε φαρδιές λουρίδες
την πιπεριά και τα καρότα σε 1/2 εκ.
φαρδιές ροδέλες. Το πράσο το κόβου-
με σε κομμάτια 5 εκ., τα μανιτάρια και
το φινόκιο σε στενές λουρίδες. Το
κουνουπίδι το χωρίζουμε στα κεφαλά-
κια του.

2 Σε μια αρκετά μεγάλη κατσαρόλα
βάζουμε το κρασί, το ξίδι, το λάδι
και 1/2 λ. νερό. Καθαρίζουμε το σκόρ-
δο, το περνάμε από την πρέσα του
σκόρδου και το προσθέτουμε στο μείγ-
μα. Χοντροκοπανίζουμε το πιπέρι και
τον κορίανδρο και τα προσθέτουμε κι
αυτά μαζί με τα φύλλα δάφνης, τη ζά-
χαρη και το αλάτι.

3 Τα βάζουμε να πάρουν βράση και
προσθέτουμε τα λαχανικά. Βρά-
ζουν όλα μαζί κοχλάζοντας επί 15 λε-
πτά. Έπειτα τα βάζουμε προσεχτικά
στα καλοπλυμένα βάζα, που τα κλεί-
νουμε σφιχτά. Τα λαχανικά διατηρού-
νται στο ψυγείο 3 περίπου βδομάδες.

Λαχανικά μουστάρδας με εστραγκόν



Για 6-7 βάζα των 450 χιλ.λ.

από 750 γρ. κουνουπίδι και μπρόκολο
από 500 γρ. ντομάτες σέρι, εσαλότ
κρεμμυδάκια και καρότα)

1 ματσάκι εστραγκόν

5 λ. νερό

αλάτι

250 χιλ.λ. απόσταγμα ξιδιού

2 κ.σ. μουστάρδα σκόνη

1 λ. ζίδο (κρασί μηλίτης)

200 γρ. ζάχαρη

1 κ.σ. σπόροι μουστάρδας

1 γεμάτη κ.σ. κορν-φλάουρ

2 κ.σ. μουστάρδα γλυκιά Ντιζόν

1 Χωρίζουμε το κουνουπίδι και το μπρόκολο στα κεφαλάκια τους, αποχωρίζουμε τα κοτσάνια και τα κόβουμε σε φέτες 1/2 εκ. Πλένουμε και καθαρίζουμε τις ντοματούλες. Καθαρίζουμε τα κρεμμυδάκια και τις πιπεριές και αν θέλουμε τα κόβουμε στη μέση. Μαδάμε τα φυλλαράκια του εστραγκόν και τα ψιλοκόβουμε.

2 Βράζουμε σε δυνατή θερμοκρασία νερό με αλάτι. Προσθέτουμε τα λαχανικά κατά μερίδες να βράσουν al dente, εκτός από τις ντοματούλες. Τα βγάζουμε από το νερό με την τρυπητή κουτάλα, τα σουρώνουμε κι έπειτα τα βάζουμε στα βάζα σε στρώσεις με τις ντοματούλες.

3 Αναμειγνύουμε το ξίδι με τη μουστάρδα σκόνη και μαζί με το ζίδο, τη ζάχαρη και τους κόκκους της μουστάρδας τ' αφήνουμε να πάρουν μια βράση. Δένουμε αυτόν τον ζωμό με το κορν-φλάουρ που το διαλύσαμε σε λίγο κρύο νερό, προσθέτουμε το εστραγκόν και τη γλυκιά μουστάρδα.

4 Περιχύνουμε με τον καυτό ζωμό τα λαχανικά και κλείνουμε σφιχτά τα βάζα.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Αποξηραμένο το εστραγκόν εκλεπτεύει στην υψηλή κουζίνα τα φαγητά από τρυφερά πουλερικά και προσθέτει στη μαγιονέζα και σε σάλτσες με μυρωδικά βότανα ένα λεπτό πικάντικο άρωμα.





Λαχανικά της Τοσκάνας με μάραθο

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Προσθέστε στη μαρινάτα και λίγα από τα φύλλα του μάραθου. Θα γίνει πιο αρωματική.

Για 4-5 βάζα του 1/2 λ.

8 μικροί βολβοί μάραθου (2 κ.)
 3/4 λ. νερό
 1/2 κ.γ. αλάτι
 5 σκελίδες σκόρδο
 5 μικρά κρεμμύδια
 1/2 λ. ξίδι από λευκό κρασί
 5 κ.σ. λευκό κρασί
 2 γεμάτες κ.σ. ζάχαρη
 1 κ.γ. κόκκοι πιπέρι
 1/8 λ. ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης
 1-2 κλωναράκια φρέσκο δεντρολίβανο

1 Καθαρίζουμε και πλένουμε τους βολβούς του μάραθου, τους κόβουμε κατά μήκος στα δύο. Βράζουμε το νερό με το αλάτι, προσθέτουμε τους βολβούς και αφήνουμε να βράσουν 8-10'. Μετράμε και κρατάμε 1/2 λ. απ' αυτό το νερό.

2 Καθαρίζουμε το σκόρδο και τα κρεμμύδια και τα βάζουμε στα προετοιμασμένα βάζα μαζί με τους βολβούς. Βράζουμε λίγο το νερό που κρατήσαμε μαζί με το ξίδι, το κρασί, τη ζάχαρη και το πιπέρι.

3 Προσθέτουμε στο νερό το λάδι ανακατεύοντας και περιχύνουμε με αυτό τα μάραθα. Προσθέτουμε τα κλωναράκια δεντρολίβανο. Κλείνουμε τα βάζα σφιχτά. Την επόμενη μέρα αδειάζουμε το υγρό σε ένα σκεύος το ξαναβράζουμε και, όταν κρυώσει, περιχύνουμε ξανά μ' αυτό τα μάραθα. Κλείνουμε σφιχτά τα βάζα και τα τοποθετούμε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος.



Πικάντικα αγγουράκια με σκόρδο



Για 3 βάζα του 1 λ.

2 κόκκινες πιπεριές
1,5 κ. μικρά αγγουράκια
200 γρ. κόκκινα κρεμμύδια
16 σκελίδες σκόρδο (περ. 80 γρ.)
1 λ. κρασόξιδο (6%)
400 γρ. ζάχαρη
4 κ.σ. αλάτι
1 κ.σ. κόκκοι μουστάρδας
1/2 φακελάκι μπαχαρικά για
αγγουράκια τουρσί
1 φακελάκι συντηρητικό (=2,5 γρ.)

1 Κόβουμε στη μέση τις πιπεριές, τις καθαρίζουμε και τις πλένουμε καλά όπως και τα αγγουράκια.

2 Καθαρίζουμε τα σκόρδα και τα κρεμμύδια. Κόβουμε τα σκόρδα στη μέση, τα κρεμμύδια σε φέτες όρθιες, τα αγγουράκια σε φέτες και τις πιπεριές σε κύβους.

3 Βάζουμε το ξίδι να πάρει βράση, προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αλάτι, τη μουστάρδα, καθώς και τα μπαχαρικά. Ζεματίζουμε μέσα για λίγο τα λαχανικά, τα βγάζουμε και τα τοποθετούμε προσεχτικά στα προετοιμασμένα βάζα.

4 Σκορπίζουμε στο νερό με το ξίδι το συντηρητικό, το διαλύουμε και περιχύνουμε μ' αυτό τα λαχανικά, ώσπου να καλυφθούν εντελώς.

5 Κλείνουμε τα βάζα σφιχτά και τ' αφήνουμε να τραβήξουν σε ένα δροσερό μέρος για μια βδομάδα.





Ευγενείς ποικιλίες λαχανικών

Κρεμμυδάκια σε κόκκινο κρασί

Για ένα βάζο των 500 χιλ.λ.

500 γρ. κρεμμυδάκια νάνοι
1/4 λ. νερό
1 κ.σ. κοφτή αλάτι

Για τον ζωμό:

1/2 λ. κρασί κόκκινο
1/4 λ. ξίδι από κόκκινο κρασί
1 κ.σ. κοφτή αλάτι
2-3 κ.σ. υγρή ζαχαρίνη
1 κ.γ. κόκκοι μουστάρδας
8 κόκκοι μπαχάρι
2 φύλλα δάφνης

1 Καθαρίζουμε τα κρεμμυδάκια, βράζουμε το νερό με το αλάτι, περιχύνουμε μ' αυτό τα κρεμμυδάκια και τ' αφήνουμε μια νύχτα να τραβήξουν. Την άλλη μέρα χύνουμε το ζουμί τους.

2 Όλα μαζί τα υλικά για το ζωμό τα βάζουμε να πάρουν μια βράση και τ' αφήνουμε να βράσουν άλλα 3 λεπτά. Έπειτα βάζουμε μέσα και τα κρεμμυδάκια. Τα αφήνουμε να βράσουν 5-8 λεπτά, ώσπου να γίνουν σα γλασέ, αλλά να μη λιώσουν.

3 Βγάζουμε τα κρεμμυδάκια από τον ζωμό με μια τρυπητή κουτάλα και τα βάζουμε στα προετοιμασμένα βάζα. Κλείνουμε τα βάζα καλά με τα καπάκια τους. Μετά από 4-5 μέρες τα κρεμμυδάκια είναι έτοιμα για κατανάλωση.

Γλυκά αγγούρια

Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

1 κ. αγγούρια για σαλάτα
40 γρ. αλάτι

Για τον ζωμό:

1/4 λ. ξίδι με αρωματικά βότανα
1 1/2-2 κ.σ. υγρή ζαχαρίνη
1 κ.γ. κόκκοι μουστάρδας
1 κ.σ. μπαχαρικά για αγγουράκια τουρσί
1 φύλλο δάφνης

1 Καθαρίζουμε τ' αγγούρια τα κόβουμε στη μέση κατά μήκος και αφαιρούμε τα σπόρια τους. Τα τρίβουμε με αλάτι και τ' αφήνουμε 12 ώρες σκεπασμένα για να τραβήξουν. Έπειτα τα ξεπλένουμε και τα βάζουμε στο νερό, στη συνέχεια τα σκουπίζουμε καλά.

2 Για τον ζωμό βάζουμε όλα τα υλικά να πάρουν βράση. Τα αγγούρια που τα έχουμε ξανακόψει στη μέση τα βάζουμε μέσα στον ζωμό και τ' αφήνουμε να τραβήξουν. Τα βγάζουμε και τα τοποθετούμε στα βάζα, που έχουμε ξεπλύνει με ζεματιστό νερό, το ένα σφιχτά δίπλα στο άλλο.

3 Ξαναβράζουμε τον ζωμό και τον χύνουμε καυτό επάνω στα αγγούρια. Κλείνουμε καλά τα καπάκια.





Μαριναρισμένα σπαράγγια

Για 1 βάζο του 1 λ.

1 κ. σπαράγγια
 1/2 λ. νερό
 1-1 1/2 κ.σ. αλάτι
 1/4 λ. ξίδι από λευκό κρασί
 3 κ.γ. υγρή ζαχαρίνη
 1 κ.γ. κόκκοι μαύρο πιπέρι
 1 κ.γ. εστραγκόν
 1 κ.γ. άνηθο
 1 κ.γ. φραγκομαϊντανός

1 Καθαρίζουμε τα σπαράγγια. Βράζουμε καλά τις φλούδες σε αλατόνερο. Περνάμε τον ζωμό από το σουρωτήρι και τον ανακατεύουμε με 3 κ.σ. υγρή ζαχαρίνη, το ξίδι και το πιπέρι και τον βάζουμε να ζεσταθεί καλά.

2 Ρίχνουμε μέσα τα σπαράγγια και τα βράζουμε 5 λεπτά. Τα βγάζουμε προσεχτικά και τα βάζουμε όρθια σε ένα καλοξεπλυμένο βάζο twist off. Προσθέτουμε τα αρωματικά βότανα.

3 Ξαναβράζουμε τον ζωμό και περιχύνουμε μ' αυτόν τα σπαράγγια. Κλείνουμε αμέσως αεροστεγώς τα καπάκια και τ' αφήνουμε να κρυώσουν.





Γλυκόξινες ντομάτες



Για 3 βάζα των 250 χιλ.λ

1 κ. όχι πολύ ώριμες ντομάτες
 375 χιλ.λ. κρασόξιδο
 500 γρ. ζελ. ζάχαρη
 6 γαρίφαλα
 2 κ.σ. κορίανδρος
 1 ξύλο κανέλας
 2 κρεμμύδια
 Ξύσμα και χυμός από 1 αράντιστο λεμόνι
 1/2 κ.σ. αλάτι

1 Ξεπλένουμε τις ντομάτες και αφαιρούμε τη βάση του κοτσανιού και του άνθους. Τις περιχύνουμε με το ξίδι και τις αφήνουμε μια νύχτα σκεπασμένες.

2 Την επόμενη μέρα χύνουμε το ξίδι σ' ένα σκεύος και το βάζουμε να πάρει βράση μαζί με τη ζάχαρη και τα μπαχαρικά.

3 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα χοντροκόβουμε. Τα βάζουμε λίγα λίγα στο διάλυμα ξιδιού και ζάχαρης και τ' αφήνουμε να πάρουν μια βράση. Στη συνέχεια βάζουμε τις ντομάτες και τα κρεμμύδια εναλλάξ σε στρώσεις στα βάζα.

4 Με το διάλυμα ζάχαρης και ξιδιού περιχύνουμε τις ντομάτες ώστε να καλυφθούν εντελώς.

5 Κλείνουμε τα βάζα σφιχτά με τα καπάκια και τα διατηρούμε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος.



Κολοκυθάκια τουρσί κομμένα σε λουρίδες με ντομάτες σέρι



Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

600 γρ. κολοκυθάκια
 300 γρ. ντομάτες σέρι
 2 κλωναράκια θυμάρι
 4 σκελίδες σκόρδο
 10 κόκκοι ασπροπίπερο
 1 κ.γ. αλάτι
 1 κ.γ. πιπερόριζα σκόνη
 1 κ.σ. μέλι
 100 χιλ.λ. ξίδι από λευκό κρασί
 ελαιόλαδο για να γεμίσουμε τα βάζα

1 Πλένουμε τα κολοκυθάκια, τα κόβουμε στη μέση και μετά σε λουρίδες. Πλένουμε και τις ντοματούλες και τις τρυπάμε με μια οδοντογλυφίδα γύρω γύρω πολλές φορές. Καθαρίζουμε τα σκόρδα και τα κόβουμε στη μέση.

2 Τα κολοκυθάκια με το ξίδι, το θυμάρι, τα σκόρδα, τους κόκκους πιπέρι, το αλάτι, την πιπερόριζα και το μέλι τα αχνίζουμε για 3 λεπτά περίπου.

3 Αφού αφήσουμε να κρυώσουν όλα, τα βάζουμε στα προετοιμασμένα βάζα. Προσθέτουμε τις ντοματούλες και περιχύνουμε με το λάδι.

4 Κλείνουμε καλά τα βάζα και τ' αφήνουμε 3 μέρες περίπου σ' ένα δροσερό μέρος για να τραβήξουν. Τα λαχανικά διατηρούνται τουλάχιστον 3 μήνες. Σεβίρουμε τα κολοκυθάκια όχι πολύ κρύα. Σε θερμοκρασία δωματίου αναπτύσσουν καλύτερα το άρωμά τους.





Εξαιρετικά πικάντικες ποικιλίες λαχανικών

Κουκιά με φασκόμηλο

Για 3-4 βάζα των 500 χιλ.λ.

1/2 φλιτζ. τσαγιού απόσταγμα ξιδιού
(25%)

1 λ. νερό

1 κ.γ. αλάτι

1 κ.σ. ζάχαρη

1 κ.γ. κόκκοι μουστάρδας

1 κ. κουκιά, ζυγισμένα

χωρίς τη φλούδα

100 γρ. κρεμμυδάκια νάνοι

12 φύλλα φασκόμηλο

1 Βάζουμε να πάρουν βράση το ξίδι με το νερό, το αλάτι, τη ζάχαρη και τους κόκκους της μουστάρδας. Προσθέτουμε τα κουκιά και τα καθαρισμένα κρεμμυδάκια και τα σιγοβράζουμε περίπου 10 λεπτά.

2 Τα βγάζουμε από τον ζωμό και τα βάζουμε μαζί με το φασκόμηλο στα βάζα που τα έχουμε ξεπλύνει καλά με ζεματιστό νερό. Ξαναβράζουμε τον ζωμό 5 περίπου λεπτά και περιχύνουμε αμέσως μ' αυτόν τα κουκιά. Κλείνουμε τα βάζα καλά και το διατηρούμε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος.

Ξινό τουρσί από πιπεριές διαφόρων χρωμάτων

Για 4 βάζα του 1 λ.

2 κ. πράσινες, κόκκινες και κίτρινες
πιπεριές

3-4 κρεμμύδια μεσαίου μεγέθους

3/4 φλιτζ. τσαγιού απόσταγμα ξιδιού
(25%)

1 λ. νερό

1 κ.γ. αλάτι

2 κ.γ. ζάχαρη

1 κ.σ. κόκκοι μαυροπίπερου

1 Κόβουμε σε 2 μισά τις πιπεριές. Αφαιρούμε τη βάση του κοτσανιού και τα σπόρια. Τις βάζουμε με τη φλούδα προς τα πάνω στη σχάρα του φούρνου και τις ψήνουμε σε 220°C (με αερόθερμο 180°C, γκάζι στο 4) περίπου 20 λεπτά, ώσπου να βγάλει η φλούδα φουσκάλες.

2 Στο μεταξύ καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε λεπτές λουρίδες. Βγάζουμε τις πιπεριές από τον φούρνο και τις ξεφλουδίζουμε. Τις βάζουμε προσεχτικά στα βάζα, τα διάφορα χρώματα σε στρώσεις.

3 Το απόσταγμα ξιδιού, νερό, μπαχαρικά και τα κρεμμύδια τα βάζουμε να πάρουν βράση και περιχύνουμε αμέσως μ' αυτά τις πιπεριές. Κλείνουμε τα βάζα καλά. Μετά δυο μέρες αδειάζουμε τον ζωμό τους και τον ξαναβράζουμε καλά. Όταν κρυώσει, τον αδειάζουμε πάλι στα βάζα με τις πιπεριές. Κλείνουμε αμέσως τα βάζα σφιχτά.







Κουνουπίδι γλυκόξινο



Για ένα βάζο των 500 χιλ.λ.

1 μέτριο κουνουπίδι
αλάτι
125 γρ. ζάχαρη
3 κρεμμύδια
3 σκελίδες σκόρδο
1 αράντιστο λεμόνι
2 αστεροειδή άνισα
2 ξερές πιπεριές τσίλι
1 κ.σ. κόκκοι πιπέρι
3/8 λ. ξίδι

1 Καθαρίζουμε το κουνουπίδι, ενώ διαχωρίζουμε τα κεφαλάκια του και το βάζουμε σε νερό που βράζει για περίπου 10 λεπτά. Το βγάζουμε από την κατσαρόλα, το περιχύνουμε με κρύο νερό και το αφήνουμε να κρυώσει. Βάζουμε τα κεφαλάκια σ' ένα αρκετά μεγάλο βάζο.

2 Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε το σκόρδο και τα κρεμμύδια. Τρίβουμε καλά μ' ένα πανί το λεμόνι και το κόβουμε σε φέτες. Σκορπίζουμε τα κρεμμύδια, το σκόρδο, το λεμόνι μαζί με τον άνισο, την πιπεριά τσίλι και τους κόκκους πιπέρι μέσα στο βάζο, πάνω στο κουνουπίδι.

3 Βάζουμε το ξίδι μέσα σε 1/2 λ. νερό και τη ζάχαρη να πάρουν βράση και περιχύνουμε μ' αυτό το κουνουπίδι. Όταν κρυώσει, κλείνουμε σφιχτά τα βάζα. Αφήνουμε το κουνουπίδι να τραβήξει τουλάχιστον 12 ώρες.

Μαριναρισμένες ελιές



Για 3 βάζα των 500 χιλ.λ.

Μαρινάτα α´

2 σκελίδες σκόρδο

1 κ.σ. ρίγανη τριμμένη

ξύσμα από 1/2 αράντιστο πορτοκάλι

1 λ. ελαιόλαδο

1 κ.γ. κομματάκια ξερής πιπεριάς
τσίλι

500 γρ. πράσινες ελιές

Μαρινάτα β´

2 σκελίδες σκόρδο

1 κ.σ. ρίγανη τριμμένη

1 κ.γ. τριμμένο κύμινο

1 λ. ελαιόλαδο

1 κ.γ. κομματάκια ξερής πιπεριάς
τσίλι

500 γρ. μαύρες ελιές

1 Καθαρίζουμε το σκόρδο και το ψιλοκόβουμε.

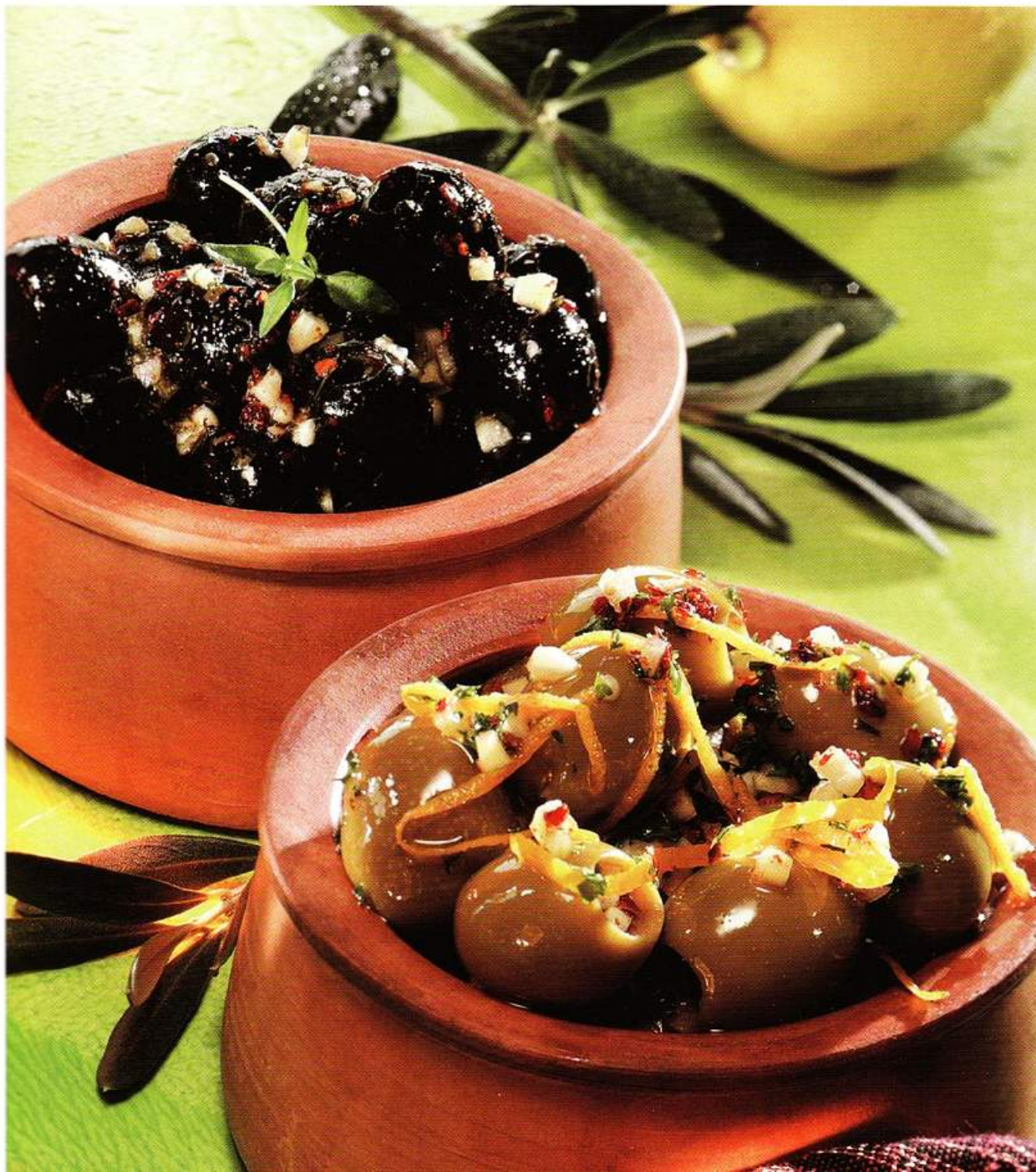
2 Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά της μαρινάτας α´ και βάζουμε μέσα τις πράσινες ελιές.

3 Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά της μαρινάτας β´ και βάζουμε μέσα τις μαύρες ελιές.

4 Αδειάζουμε τις ελιές στα δύο βάζα και τα κλείνουμε σφιχτά.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ!

Οι ελιές είναι ένας θαυμάσιος απλός μεζές που πάει με κρασί ή με απεριτίφ, αλλά και με όλες τις χωριάτικες σαλάτες, καθώς και ως διακοσμητικό σε διάφορα πιάτα· τις απαντάμε σε όλο τον μεσογειακό χώρο.





Κρεμμύδια σε σέρι

Για 3 βάζα του 1/2 λ.

1 κ. κρεμμύδια μεσαίου μεγέθους
200 χιλ.λ. ξίδι από σέρι
10 γρ. αλάτι
200 γρ. ζάχαρη
4 φύλλα δάφνης
6 φύλλα φρέσκου φασκόμηλου
4 γαρίφαλα
10 κόκκοι μαυροπίπερο
λεπτή φλούδα από 1 αράντιστο λεμόνι
1/4 λ. ξηρό σέρι

1 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα σιγοβράζουμε επί 10 λεπτά. Τα βγάζουμε από το νερό και τα σουρώνουμε καλά. Βάζουμε το ξίδι, το αλάτι και 100 γρ. ζάχαρη να πάρουν μια βράση, αδειάζουμε εκεί μέσα τα κρεμμύδια και τ' αφήνουμε να κρυώσουν. Έπειτα βγάζουμε τα κρεμμύδια από τον ζωμό.

2 Βάζουμε την υπόλοιπη ζάχαρη σε μια κατσαρολίτσα και την τηγανίζουμε ανακατεύοντας διαρκώς, ώσπου να γίνει καραμελέ. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την εστία, αδειάζουμε μέσα το ξίδι ανακατεύοντας διαρκώς, ώσπου να διαλυθεί η ζάχαρη. Σ' αυτόν τον ζωμό ρίχνουμε όλα τα μπαχαρικά και τα κρεμμύδια και τα αφήνουμε να βράσουν επί 5'. Τα κατεβάζουμε από τη φωτιά.

3 Χύνουμε στον ζωμό και το σέρι. Βγάζουμε με την τρυπητή κουτάλα τα κρεμμύδια και τα μπαχαρικά και τα βάζουμε προσεχτικά στα βάζα. Περιχύνουμε με τον καυτό ζωμό. Βιδώνουμε καλά τα καπάκια.

4 Τα κρεμμύδια διατηρούνται στο ψυγείο 3 μήνες περίπου. Ταιριάζουν πολύ στο κρέας και στο αγρίμι.



Ασπρολάχανο τουρσί



Για 2 βάζα του 1 λ.

1 ασπρολάχανο μεσαίου μεγέθους
12 σκελίδες σκόρδο
1 κ.σ. αλάτι
1 λ. ξίδι από άσπρο κρασί
4 μικρά φύλλα δάφνης.

1 Απομακρύνουμε από το λάχανο τα εξωτερικά φύλλα. Το κόβουμε σε 4 κομμάτια, αφαιρούμε το σκληρό τους κοτσάνι και κόβουμε το λάχανο σε λεπτές λουρίδες.

2 Καθαρίζουμε το σκόρδο, το κοπανίζουμε στο γουδί με το αλάτι και το αναμειγνύουμε με το ξίδι.

3 Βάζουμε τα λάχανα στα βάζα πιέζοντάς τα. Χύνουμε το μισό του μείγματος με το ξίδι και από 2 φύλλα δάφνης στο καθένα και τόσο νερό όσο να καλυφθούν καλά.

4 Κλείνουμε καλά τα βάζα και τα τοποθετούμε σε σκοτεινό μέρος για 4-5 μέρες. Έπειτα τα διατηρούμε στο ψυγείο.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Μπορείτε να συντηρήσετε έτσι και παντζάρια: Πλένουμε καλά 700 γρ. παντζάρια, τα τρίβουμε με τη βούρτσα και τα κόβουμε σε λεπτά δαχτυλίδια. Καθαρίζουμε 2 κρεμμύδια και τα κόβουμε σε ροδέλες. Παντζάρια, κρεμμύδια, 1 κ.γ. κύμινο, 1 φύλλο δάφνης, 1/4 κ.γ. σπόρους άνηθου, καθώς και μερικά φύλλα εστραγκόν τα τοποθετούμε σε στρώσεις στα βάζα, πιέζοντάς τα λίγο ώστε να γεμίσουν κατά 3/4. Βράζουμε, με 20 γρ. αλάτι για κάθε λίτρο, τόσο νερό όσο να γεμίσει τα βάζα, καλύπτοντας τα παντζάρια. Κλείνουμε καλά τα βάζα και τα αφήνουμε σε σκοτεινό μέρος με θερμοκρασία δωματίου μια εβδομάδα περίπου για να γίνει η ζύμωση. Έπειτα τα βάζουμε στο ψυγείο. Μετά από 3 εβδομάδες τα παντζάρια είναι έτοιμα προς βρώση και πρέπει να καταναλωθούν σύντομα. Συντηρημένα τα παντζάρια δεν διατηρούνται πολύ γιατί ξινίζουν.



Πολύχρωμη ποικιλία λαχανικών

Πράσινες ντομάτες με σέλινο τουρσί

Για 6 βάζα των 500 χιλ.λ. περίπου

2,5 κ. μικρές πράσινες ντομάτες
2 κ.σ. ιωδιούχο αλάτι
1/2 λ. ξίδι από λευκό κρασί
175 γρ. ζάχαρη
1 κ.γ. κόκκοι μαυροπίπερο
1 κ.γ. σπόροι από φινόκιο
250 γρ. κρεμμύδια μεσαίου μεγέθους
300 γρ. σέλινο ρίζα

1 Πλένουμε τις ντομάτες, τις τρουπάμε γύρω γύρω με μια οδοντογλυφίδα, τις πασπαλίζουμε με αλάτι και τις αφήνουμε μέσα σε μια γαβάθα για μια νύχτα.

2 Την επόμενη μέρα μαζεύουμε το ζουμί που έβγαλαν σε μια κατσαρόλα και συμπληρώνουμε με νερό,

ώσπου να φτάσει τα 750 χιλ.λ. Χύνουμε μέσα και το ξίδι, τη ζάχαρη τους κόκκους πιπέρι και τους σπόρους του φινόκιο και τα βάζουμε να πάρουν μια βράση.

3 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε φέτες. Καθαρίζουμε επίσης το σέλινο, το κόβουμε σε φέτες και μετά σε λεπτά μπαστούνια.

4 Βάζουμε τις ντομάτες, το σέλινο και τα κρεμμύδια σε στρώσεις μέσα στα ξεπλυμένα με ζεματιστό νερό βάζα και στη συνέχεια περιχύνουμε τα λαχανικά με τον ζωμό. Κλείνουμε καλά τα βάζα και τα βάζουμε στο σκεύος για αποστείρωση, όπου τα αφήνουμε να βράσουν επί 30' στους 80°C.

Διάφορα λαχανικά τουρσί

Για 4 βάζα του 1 λ. περίπου

500 γρ. καρότα
250 γρ. πράσινα φασολάκια
500 γρ. σέλινο, κλωνάρια και φύλλα
2 βολβοί φινόκιο μεσαίου μεγέθους
2 κόκκινες πιπεριές
1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια
130 γρ. αλάτι
3/4 λ. ξίδι με αρωματικά βότανα
2 κ.σ. κόκκοι μουστάρδας
40 γρ. πιπερόριζα
2 μικρά φύλλα δάφνης
3-4 κ.σ. υγρή ζαχαρίνη

1 Πλένουμε και καθαρίζουμε όλα τα λαχανικά. Κόβουμε τα καρότα σε τέταρτα, το σέλινο και τα κρεμμυδάκια σε κομματάκια, το φινόκιο σε φέτες και την πιπεριά σε λουρίδες.

2 Βάζουμε να βράσουν 2 λ. νερό. Προσθέτουμε περίπου 150 γρ. αλάτι και σιγά σιγά τα λαχανικά το ένα

μετά το άλλο και τ' αφήνουμε να γίνουν al dente. Τα βγάζουμε από το ζουμί και τα σουρώνουμε.

3 Βράζουμε το ξίδι με 1/2 λ. νερό, το υπόλοιπο αλάτι, τους κόκκους της μουστάρδας, την πιπερόριζα, τα φύλλα δάφνης και τη ζαχαρίνη.

4 Βάζουμε στα βάζα τα λαχανικά εναλλάξ σε στρώσεις, χύνουμε από πάνω τον ζωμό και κλείνουμε τα βάζα. Τα αφήνουμε μια νύχτα να τραβήξουν.

5 Την άλλη μέρα αδειάζουμε το ζουμί από τα βάζα σε μια κατσαρόλα, το ξεσταίνουμε ως στην βράση και το χύνουμε ξανά στα βάζα. Κλείνουμε τα βάζα καλά και τα διατηρούμε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος.







Δαιμονικά αγγούρια

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Τα δαιμονικά αγγούρια είναι ένα ιδανικό συμπλήρωμα για πηχτή και για πατάτες στο τηγάνι (μπρατ-καρτόφελν). Επίσης δε γίνεται να λείπουν από το μπαρμπεκιού και το πικνίκ.



Για 3 βάζα του 1 λ.

3 κ. αγγούρια για σαλάτα
100 γρ. αλάτι
3/4 λ. κρασόξιδο
3/4 λ. λευκό κρασί
3/4 λ. νερό
1 ματσάκι λιγυστικό
2 κ.σ. χοντροκομμένο μαυροπίπερο
2 κ.σ. κόκκοι πρασινοπίπερο
2 κ.σ. κόκκοι μουστάρδας
1/2 ρίζα χρένας
4 σκελίδες σκόρδο
2 φύλλα δάφνης
250 γρ. ζάχαρη

1 Καθαρίζουμε τα αγγούρια, τα κόβουμε στη μέση κατά μήκος και αφαιρούμε τα σπόρια με ένα κουταλάκι. Κόβουμε τα αγγούρια σε συμμετρικά κομματάκια, τα βάζουμε σε μια βαθιά πιατέλα, τα αλατίζουμε και τα αφήνουμε μια νύχτα να τραβήξουν.

2 Την άλλη μέρα τρίβουμε τα αγγούρια με ένα καθαρό πανί και τα μοιράζουμε στα καθαρά βάζα.

3 Μαδάμε το λυγιστικό, καθαρίζουμε τη χρένα, την πλένουμε και την περνάμε από τον τρίφτη. Καθαρίζουμε το σκόρδο και το ψιλοκόβουμε.

4 Ζεσταίνουμε σ' ένα σκεύος το ξίδι, το κρασί και το νερό, προσθέτουμε το λυγιστικό, τα πιπέρια, τους κόκκους της μουστάρδας, τη χρένα, το σκόρδο, τα φύλλα δάφνης και τη ζάχαρη. Αφού πάρει βράση ο ζωμός, τον αφήνουμε να κρυώσει και περιχύνουμε μ' αυτόν τα αγγούρια.

5 Σκεπάζουμε τα βάζα με μεμβράνη ή με λαδόχαρτο, αλλά καλύτερα τα κλείνουμε με καπάκι και τ' αφήνουμε να ησυχάσουν τουλάχιστον 1 βδομάδα.

Μελιτζάνες σε σιρόπι



Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

1 κ. μελιτζάνες
χυμός από 2 λεμόνια
2 ξύλα κανέλας
300 γρ. ζάχαρη
5 γαρίφαλα

1 Καθαρίζουμε και πλένουμε τις μελιτζάνες και τις βάζουμε σε νερό μαζί με τον χυμό 1 λεμονιού για 1 νύχτα. Στη συνέχεια τις βάζουμε σε μια κατσαρόλα μαζί με το ίδιο νερό να πάρει βράση και τις σιγοβράζουμε για περίπου 15' ώσπου να μαλακώσουν. Τις βγάζουμε από την κατσαρόλα και τις αφήνουμε να κρυώσουν.

2 Βάζουμε τα ξύλα της κανέλας μαζί με 1/2 λ. νερό να πάρουν βράση και τα σιγοβράζουμε σε χαμηλή θερμοκρασία για 30'. Προσθέτουμε, ανακατεύο-

ντας, τη ζάχαρη και συνεχίζουμε το ανακάτεμα, ώσπου να διαλυθεί.

3 Βάζουμε τις μελιτζάνες στο διάλυμα της ζάχαρης και τις σιγοβράζουμε επί 10'. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την εστία και αφήνουμε να τραβήξουν 1 νύχτα.

4 Την άλλη μέρα ζεσταίνουμε σιγά σιγά τις μελιτζάνες στο σιρόπι τους, προσθέτουμε τον υπόλοιπο χυμό λεμονιού και τα γαρίφαλα και τα βράζουμε όλα μαζί, ώσπου να δέσει καλά το σιρόπι.

5 Ξεπλένουμε με ζεματιστό νερό τα βάζα και τα γεμίζουμε με τις μελιτζάνες σε σιρόπι. Τα κλείνουμε καλά και πριν από την κατανάλωση αφήνουμε τις μελιτζάνες να ησυχάσουν 3 βδομάδες περίπου.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Μελιτζάνες και μικρά κομματάκια τυρί φέτα αλληλοσυμπληρώνονται θαυμάσια και στολίζουν κάθε μεσογειακό μπουφέ με μεζέδες.





Σέλινο τουρσί



Για 2 βάζα των 250 χιλ.λ.

1 σέλινο, κλωνάρι και άνθος
 1 βολβός φινόκιο με τα φύλλα του
 100 χιλ.λ. ελαιόλαδο
 χυμός από 2 λεμόνια
 1 κ.γ. φρέσκος άνηθος ψιλοκομμένος
 2 φύλλα δάφνης
 Αλάτι
 μαυροπίπερο

1 Καθαρίζουμε το σέλινο, το πλένουμε και το κόβουμε σε κομματάκια των 4 εκ.

2 Ζεματάμε το λάδι σε μια κατσαρόλα, αχνίζουμε μέσα σύντομα το φινόκιο με τον χυμό του λεμονιού, τον άνηθο και τα φύλλα δάφνης. Έπειτα προσθέτουμε 100 χιλ.λ. νερό και αφήνουμε να πάρουν όλα μια βράση. Τα αλατοπιπερώνουμε.

3 Βάζουμε τα κομματάκια σέλινο στο νερό και συμπληρώνουμε τόσο νερό όσο χρειάζεται για να σκεπαστούν καλά. Πάνω στα λαχανικά τοποθετούμε ένα βαρύ πιάτο και τα βράζουμε σε χαμηλή θερμοκρασία περίπου 10'. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την εστία και τ' αφήνουμε να κρυώσουν.

4 Αδειάζουμε τα σέλινα σε καλοξεπλυμένα βάζα με βιδωτό καπάκι και χύνουμε μέσα τον ζωμό. Τ' αφήνουμε να τραβήξουν 3 βδομάδες περίπου. Ταιριάζουν υπέροχα σε κρέατο ή τα τρώμε σαν καλό μεζέ.

Ξινόγλυκο κολοκύθι



Για 5-6 βάζα των 250 χιλ.λ.

300 γρ. ξερά δαμάσκηνα
250 χιλ.λ. αρμυριάκ
1 κομμάτι βολβό πιπερόριζας
(περ. 20 γρ.)
750 γρ. μικρά κρεμμυδάκια
1 κολοκύθα (ως 1,2 κ. περίπου)
375 χιλ.λ. λευκό κρασί
375 χιλ.λ. ξίδι από λευκό κρασί
500 γρ. ρευστό μέλι
5 φύλλα δάφνης

1 Σκεπάζουμε τα ξερά δαμάσκηνα με το αρμυριάκ και τ' αφήνουμε σκεπασμένα μια νύχτα για να τραβήξουν.

2 Καθαρίζουμε την πιπερόριζα και την κόβουμε σε λεπτές φετούλες. Καθαρίζουμε και την κολοκύθα, αφαιρούμε τα σπόρια και τις άσπρες εσωτερικές κλωστές και κόβουμε σε κύβους τη σάρκα. Καθαρίζουμε και τα κρεμμύδια.

3 Βάζουμε το κρασί, το ξίδι, το μέλι, τα φύλλα δάφνης και την πιπερόριζα σε μια κατσαρόλα να πάρουν βράση και σιγοβράζουμε εκεί μέσα τα κρεμμύδια 20 λεπτά περίπου σε χαμηλή θερμοκρασία. Με την τρυπητή κουτάλα τα βγάζουμε και τα αφήνουμε στην άκρη.

4 Βάζουμε στον ζωμό τα κομματάκια της κολοκύθας και τ' αφήνουμε να γίνουν σα γλασέ για 5 λεπτά. Αν η κατσαρόλα δεν χωράει όλα τα κολοκύθια, τότε τα βράζουμε σε δόσεις.

5 Βάζουμε στα καλοπλυμένα βάζα τα κολοκύθια, τα κρεμμυδάκια και τα δαμάσκηνα εναλλάξ σε στρώσεις. Αναμειγνύουμε και το αρμυριάκ και περιχύνουμε μ' αυτά τα λαχανικά στα βάζα. Τα κλείνουμε καλά και τ' αφήνουμε 1 βδομάδα για να τραβήξουν καλά. Το κολοκύθι τουρσί διατηρείται σε δροσερό μέρος 4-6 μήνες.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Ξινόγλυκο κολοκύθι είναι ένα παραδοσιακό συμπλήρωμα σε διάνο και δεν κάνει να λείπει από κανένα γεύμα της γιορτής των Ευχαριστιών.



Κομπόστα από κολοκύθια με calvados

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Για κομπόστα από κολοκύθια χωρίς μήλα αυξάνουμε τα κολοκύθια κατά 500 γρ. Βράζουμε την κομπόστα 7 λεπτά περίπου.

Για 6 βάζα των 230 χιλ.λ.

1 κολοκύθι (περ. 500 γρ.)
500 γρ. μήλα μπόσκολ
1 κ. ζελ. ζάχαρη
χυμός ενός λεμονιού
2 εκ.λ. Calvados ή γκράπα

1 Καθαρίζουμε το κολοκύθι, αφαιρούμε τα σπόρια και τις εσωτερικές κλωστές και κόβουμε τη σάρκα σε κύβους. Καθαρίζουμε τα μήλα, αφαιρούμε την καρδιά και κόβουμε τη σάρκα επίσης σε κύβους.

2 Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τα κολοκύθια και τα μήλα με τον χυμό του λεμονιού και τα βράζουμε 5' περίπου ανακατεύοντας συνεχώς.

3 Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την εστία και αναμειγνύουμε το calvados. Αδειάζουμε την κομπόστα αμέσως στα πλυμένα αεροστεγή βάζα με καπάκια twist-off και τα αναποδογυρίζουμε, ώσπου να δέσει το ζουμί.



Καρότα τουρσί



Για 3 βάζα των 450 χιλ.λ.

1 κ. μικρά καρότα
3 σκελίδες σκόρδο
1 ματσάκι φρέσκο μαϊντανό
ψιλοκομμένο
2 αράντιστα λεμόνια
1 κ.σ. ζάχαρη
250 γρ. ξίδι

1 Καθαρίζουμε τα καρότα αφήνοντας λίγο από τα πράσινα κοτσάνι τους, τα πλένουμε, και τα κόβουμε κατά μήκος στα δύο. Αν θέλουμε μπορούμε να κόψουμε τα καρότα και σε χοντρές ροδέλες.

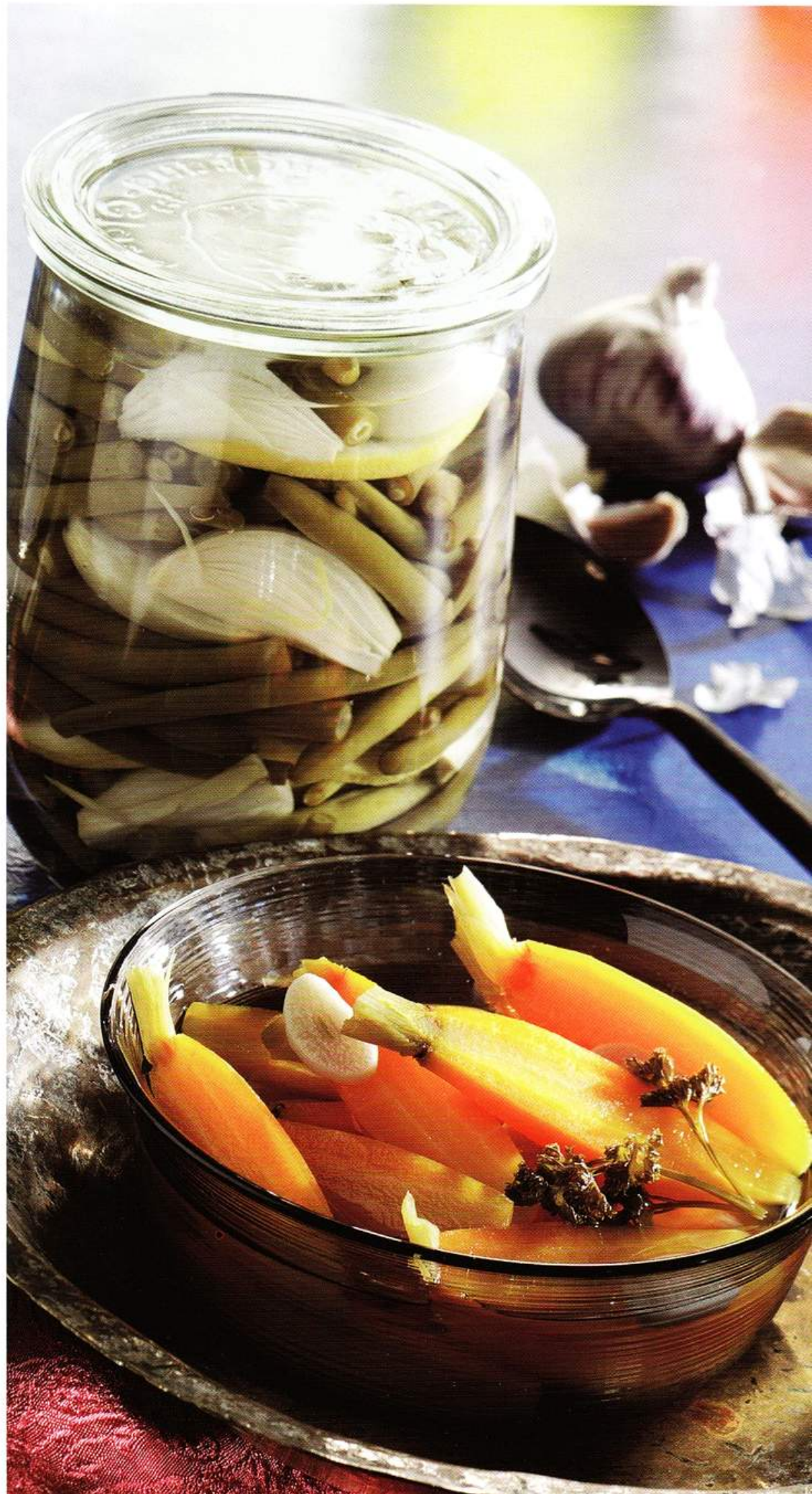
2 Βάζουμε τα καρότα σε βραστό αλατόνερο και τα αφήνουμε να βράσουν 2-3 λεπτά ώστε να μείνουν al dente, και τα τοποθετούμε πάνω σε μια πετσέτα κουζίνας να στραγγίξουν.

3 Βάζουμε πάνω στα καρότα ένα βαρύ αντικείμενο, π.χ. ένα ξύλο κουζίνας, προσέχοντας να μη συνθλιβούν. Καθαρίζουμε το σκόρδο και το κόβουμε σε φετούλες. Πλένουμε με ζεματιστό νερό τα λεμόνια και τα κόβουμε κι αυτά σε φέτες.

4 Βάζουμε τα καρότα σε βάζα με βιδωτό καπάκι σε στρώσεις εναλλάξ με το σκόρδο και τον μαϊντανό. Τοποθετούμε τα λεμόνια από πάνω και περιχύνουμε σε ίσα μέρη με το αλατόνερο και το ξίδι. Κλείνουμε καλά τα βάζα. Τα αφήνουμε σε ένα ζεστό, σκοτεινό μέρος περίπου 1 βδομάδα, ώσπου να τραβήξουν τελείως.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Με την ίδια συνταγή συντηρούνται και πράσινα φασολάκια, χωρίς ωστόσο να τα σκεπάζουμε με βαρύ αντικείμενο.





Πολύχρωμες πιπεριές



Για 2-3 βάζα των 450 χιλ.λ.

από 500 γρ. κόκκινες και κίτρινες πιπεριές

1-2 κ.γ. αλάτι

250 γρ. πράσα

2 σκελίδες σκόρδο

2 φύλλα δάφνης

20 κόκκοι μαυροπίπερο

6 κ.σ. απόσταγμα ξιδιού (25%)

1 Καθαρίζουμε τις πιπεριές, τις πλένουμε και τις κόβουμε σε 4 ή 8 κομμάτια. Τις βάζουμε να πάρουν βράση σε μισό λίτρο ελαφρά αλατισμένο νερό, τις περιχύνουμε με κρύο νερό και τις σουρώνουμε. Καθαρίζουμε τα πράσα, τα πλένουμε και τα κόβουμε πλαγίως σε κομμάτια μήκους 3-4 εκ.

2 Βάζουμε τις πιπεριές μαζί με το σκόρδο τα φύλλα δάφνης και το μαυροπίπερο στα προετοιμασμένα βάζα. Συμπληρώνουμε τον ζωμό των λαχανικών με νερό και με το απόσταγμα του ξιδιού για να γίνει 800 χιλ.λ. Περιχύνουμε μ' αυτό τις πιπεριές ώστε να καλυφθούν εντελώς.

3 Υγραίνουμε τα λαστιχένια βραχιόλια των καπακιών και τα τοποθετούμε πάνω στα βάζα. Τα κλείνουμε με τα καπάκια και με συνδετήρες. Τα τοποθετούμε στο ειδικό σκεύος για αποστείρωση, χύνουμε μέσα ζεστό νερό τόσο ώστε τα βάζα να βρισκονται κατά τα 3/4 στο νερό. Κλείνουμε την καταρόλα και βράζουμε στους 100°C επί 30 λεπτά.

Ménage à trois



Για 2 βάζα των 750 χιλ.λ. περίπου

2 μεγάλα κολοκυθάκια
3 μεγάλες κόκκινες πιπεριές
250 γρ. κρεμμύδια εσαλότ
αλάτι
6 προέξες ξερές κορφούλες άνηθο
8 φύλλα δάφνης
2 κ.γ. μπαχάρι (π.χ. μάρκας Ostmann)
6 κ.σ. κόκκοι μουστάρδας
2 κ.σ. κόκκοι μαυροπίπερο
340 χιλ.λ. ξίδι από φρούτα
260 γρ. ζάχαρη

1 Πλένουμε τα κολοκυθάκια τα καθαρίζουμε και τα κόβουμε σε φετούλες πάχους 1/2 εκ. Κόβουμε το καπάκι

από τις πιπεριές, αφαιρούμε τους σπόρους, τις πλένουμε και τις κόβουμε σε δαχτυλίδια.

2 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε στη μέση. Ζεματίζουμε τα λαχανικά σε ξεχωριστά σκεύη μέσα σε βραστό αλατόνερο και τα τοποθετούμε εναλλάξ σε στρώσεις μέσα στα βάζα.

3 Βάζουμε να πάρει βράση 200 χιλ.λ. νερό με 4 κ.γ. αλάτι, τα καρυκεύματα, το ξίδι και τη ζάχαρη και τ' αφήνουμε να σιγοβράσουν 5 λεπτά. Περιχύνουμε μ' αυτό τα λαχανικά. Όταν κρυώσουν εντελώς, κλείνουμε τα βάζα καλά και τα αφήνουμε 24-48 ώρες να τραβήξουν.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Αυτό το ανεπαίσθητα πικάντικο κοκτέιλ εντυπωσιάζει με τη χαρούμενη και λαμπερή ποικιλία χρωμάτων του, που λαμπρύνει με μια αίσθηση καλοκαιριού το τραπέζι μας ιδίως σε γκρίζες φθινοπωρινές μέρες. Φυσικά μπορείτε να δώσετε ακόμη περισσότερο χρώμα χρησιμοποιώντας αντί για κόκκινες, κίτρινες πιπεριές, που ταιριάζουν επίσης πολύ με τα πράσινα κολοκυθάκια.





Μελωμένα κρεμμύδια με κραμβέλαιο

Για 2 βάζα

1 κ. κρεμμύδια εσαλότ
 3/4 λ. κραμβέλαιο
 3 κ.σ. μέλι ελαιοκράμβης
 1 ποτήρι λευκό κρασί (150 χιλ.λ.)
 1 γλαστράκι φρέσκια ρίγανη
 1 γλαστράκι φρέσκια ματζουράνα
 φρεσκοτριμμένο μαύρο ή άσπρο πιπέρι

1 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα σιτάρουμε ελαφρά σε 2 κ.σ. από το κραμβέλαιο. Προσθέτουμε το μέλι και αφήνουμε να γιαντιστούν 2'. Σβήνουμε με το λευκό κρασί ανακατεύοντας και τ' αφήνουμε να αχνιστούν σκεπασμένα για 5'.

2 Στο μεταξύ μαδάμε τα φυλλαράκια των μυρωδικών από τα κλωνάρια τους, τα ξεπλένουμε καλά, τα σουρώνουμε και τα τινάζουμε καλά να φύγουν όλα τα νερά. Τα προσθέτουμε στα κρεμμύδια. Ρίχνουμε πιπέρι.

3 Αφήνουμε τα κρεμμύδια να κρυώσουν, τα βάζουμε στα βάζα, τα περιχύνουμε με το υπόλοιπο κραμβέλαιο, κλείνουμε τα βάζα καλά με το καπάκι και τα διατηρούμε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος. Τα κρεμμύδια συντηρούνται έτσι για 3 περίπου εβδομάδες.



Κολοκύθια και κολοκυθάκια τουρσί



Για 4-5 βάζα του 1 λ.

2 κ. κολοκύθια
 500 γρ. κολοκυθάκια
 1 1/2 λ. νερό
 150 χιλ.λ. απόσταγμα ξιδιού (25%)
 4 κ.σ. ζάχαρη
 1 κ.γ. αλάτι
 1 κ.γ. μουστάρδα σκόνη
 10 γαρίφαλα
 1 κ.σ. κόκκοι μουστάρδας
 2 κλωναράκια φρέσκο εστραγκόν
 μερικά άνθη άνηθου

1 Κόβουμε το κολοκύθι σε φελιά, αφαιρούμε τα σπόρια και τη φλούδα. Κόβουμε τη σάρκα σε κύβους. Καθαρίζουμε τα κολοκυθάκια και τα κόβουμε σε χοντρές φέτες.

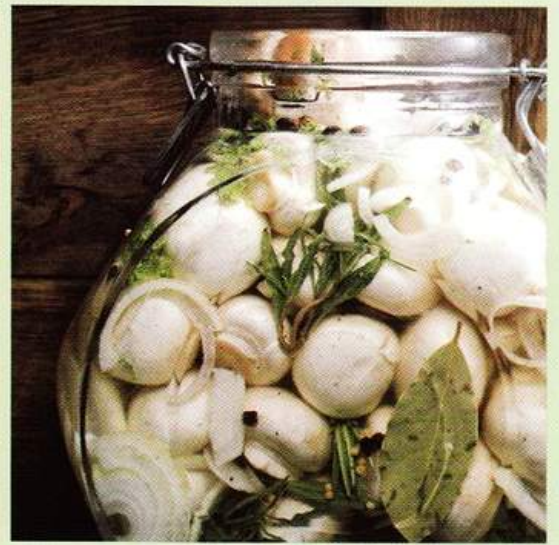
2 Αφήνουμε να πάρουν βράση το νερό, το ξίδι και τα καρινκέρματα. Βάζουμε μέσα τα κολοκύθια και τα κολοκυθάκια ώσπου να γλασαριστούν. Τα βάζουμε στα βάζα σε στρώσεις με τα άνθη του άνηθου. Χύνουμε στα βάζα και τον ζωμό, ώστε να καλυφθούν τα λαχανικά.

3 Βάζουμε τα λαστιχένια βραχιόλια λίγο υγρά πάνω στα βάζα. Με τα καπάκια και με τους ειδικούς συνδετήρες κλείνουμε τα βάζα και τα βάζουμε στο ειδικό για αποστείρωση σκεύος. Χύνουμε μέσα ζεματιστό νερό τόσο όσο να βρίσκονται τα βάζα ως τα 3/4 μέσα στο νερό. Σκεπάζουμε το σκεύος και αφήνουμε να βράσει το νερό στους 90°C επί 30 λεπτά.





Μανιτάρια, αυγά & σπεςιαλιτέ με τυριά





Ασπρομανίταρα (αγαρικά) τουρσί

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Ασπρομανίταρα τουρσί ταιριάζουν θαυμάσια στα σνίτσελ από μοσχάρι γάλακτος, τηγανισμένα στα γρήγορα.

Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

Με τσίλι:

1 κ. ασπρομανίταρα
1 γλαστρούλα φρέσκο θυμάρι
2-3 καυτερές πιπερίτσες τσίλι
1/4 λ. ξίδι από λευκό κρασί
2 κ.γ. κόκκοι μουστάρδας
2 κ.σ. ζάχαρη
1 κ.γ. αλάτι
4 κ.σ. ελαιόλαδο

Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

Με σκόρδο:

1 κ. ασπρομανίταρα
3 σκελίδες σκόρδο
1/4 λ. ξίδι από λευκό κρασί
1 κ.γ. κόκκοι μαυροπίπερο
1 μικρό κλωνοράκι δεντρολίβανο
2 κ.σ. ζάχαρη, 1 κ.γ. αλάτι
4 κ.σ. ελαιόλαδο

Με τσίλι:

1 Στεγνώνουμε καλά τα ασπρομανίταρα. Μαδάμε τα φυλλαράκια του δεντρολίβανου. Κόβουμε σε δαχτυλίδια τις πιπερίτσες αφαιρώντας τους σπόρους. Βάζουμε να πάρουν βράση το ξίδι με τα μπαχαρικά, προσθέτουμε τα μανιτάρια και τα βράζουμε για 5 λεπτά.

2 Τα αφήνουμε να κρυώσουν μέσα στον ζωμό τους, τα αδειάζουμε στα βάζα και χύνουμε από πάνω το λάδι.

Με σκόρδο:

1 Στεγνώνουμε καλά τα ασπρομανίταρα. Καθαρίζουμε το σκόρδο και το κόβουμε σε φετούλες. Αφήνουμε να πάρουν μια βράση το ξίδι με τα μπαχαρικά, προσθέτουμε τα μανιτάρια και τα βράζουμε για 5 λεπτά.

2 Τα αφήνουμε να κρυώσουν μέσα στον ζωμό τους, τα αδειάζουμε στα βάζα και χύνουμε από πάνω το λάδι.



Ασπρομανίταρα (αγαρικά) στο βάζο



Για 4-5 βάζα των 450 χιλ.λ.

1 κ. ασπρομανίταρα μετρίου μεγέθους
5 μικρά κρεμμύδια εσαλότ
3 σκελίδες σκόρδο
1/2 λ. ξίδι με μυριστικά
1/4 λ. νερό
4 γαρίφαλα
8 κόκκοι ασπροπίπερο
1 μικρό φύλλο δάφνης
2 κ.γ. αλάτι
8 κ.σ. ελαιόλαδο

1 Καθαρίζουμε τα μανιτάρια, τα πλένουμε και τα στεγνώνουμε με απορροφητικό χαρτί. Ξεφλουδίζουμε τα σκόρδα και τα κρεμμύδια. Βάζουμε να

πάρουν βράση τα κρεμμύδια, το σκόρδο, το ξίδι, το νερό και τα μπαχαρικά. Ρίχνουμε μέσα και τα μανιτάρια και αναλόγως με το μέγεθος τα αφήνουμε να τραβήξουν 8-10'.

2 Βάζουμε εναλλάξ σε στρώσεις στα βάζα τα μανιτάρια, τα κρεμμύδια και το σκόρδο. Αφήνουμε να κρυώσει ο ζωμός και τον χύνουμε πάνω στα μανιτάρια. Χύνουμε επάνω προσεχτικά και το λάδι και κλείνουμε αμέσως τα βάζα σφιχτά. Τα διατηρούμε σε δροσερό μέρος.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Αν ζεστάνουμε τα μανιτάρια λίγο πριν από το σερβίρισμα γίνονται ακόμη πιο αρωματικά.





Νοστιμότατες σπεςιαλιτέ με αυγά

Αυγά σε μαρινάτα

Για 1 βάζο

18 αυγά
3 κ.σ. ιωδιούχο αλάτι
1 λ. ξίδι από λευκό κρασί
1 κ.σ. κόκκοι ασπροπίπερο
1 κ.σ. ψιλοκομμένη πιπερόριζα
1 κ.γ. μπαχάρι
1 μεγάλο φύλλο δάφνης

1 Βράζουμε τα αυγά σφιχτά σε ελαφρά αλατισμένο νερό. Τα βάζουμε σε κρύο νερό και τα καθαρίζουμε. Στη συνέχεια τα τοποθετούμε σε ένα ψηλό βάζο με φαροδύ στόμιο.

2 Ζεσταίνουμε το ξίδι και προσθέτουμε τους κόκκους πιπέρι χοντροκο-

πανισμένους, την ψιλοκομμένη πιπερόριζα, το μπαχάρι, το φύλλο δάφνης χοντροκομμένο και το αλάτι. Τα σιγοβράζουμε όλα 10 λεπτά.

3 Αφήνουμε τον ζωμό να κρυώσει και τον χύνουμε πάνω στα αυγά μέσα από ένα σουρωτήρι. Τα αυγά πρέπει να καλύπτονται εντελώς από τον ζωμό.

4 Κλείνουμε καλά το βάζο και το αφήνουμε 4 βδομάδες περίπου σε δροσερό και σκοτεινό μέρος. Μετά τα αυγά είναι έτοιμα προς βρώση.

Κίτρινα αυγά σε σαλαμούρα

Για 1 βάζο

2 μεγάλα κρεμμύδια
φλούδες από 3 κρεμμύδια
875 γρ. ιωδιούχο αλάτι
18 άσπρα αυγά

1 Τεμαχίζουμε σε μεγάλα κομμάτια τα κρεμμύδια μαζί με τη φλούδα τους και τα βάζουμε να πάρουν βράση αφού προσθέσουμε και τις άλλες φλούδες μαζί με 125 γρ. αλάτι σε 2 λ. περίπου νερό. Τα σιγοβράζουμε άλλα 10', έπειτα βάζουμε μέσα και τα αυγά, αφού δυναμώσουμε το βράσιμο, και τα βράζουμε ώσπου να γίνουν σφιχτά.

2 Απομακρύνουμε τα αυγά από τον ζωμό, τα βάζουμε σε κρύο νερό και χτυπάμε το τσόφλι γύρω γύρω ελαφρά ώστε να σπάσει χωρίς όμως να πέσει. Τοποθετούμε τα αυγά μέσα σε ένα ψηλό βάζο των 2 περίπου λ. με φαροδύ στόμιο.

3 Ζεσταίνουμε 1 1/2 λ. νερό και μόλις κοχλάσει σκορπίζουμε μέσα το υπόλοιπο αλάτι και το διαλύουμε. Αφήνουμε τη σαλαμούρα να κρυώσει και περιχύνουμε μ' αυτήν τα αυγά.

4 Κλείνουμε σφιχτά το βάζο και αφήνουμε τα αυγά μέσα στη σαλαμούρα να τραβήξουν τουλάχιστον 24 ώρες. Έπειτα μπορούμε να τα καταναλώσουμε. Σερβιρίστε τα, όπως ταιριάζει, με ξίδι, λάδι και μουστάρδα.







Ευγενή μανιτάρια τουρσί

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ!

Με την ίδια συνταγή μπορείτε να συντηρήσετε κι άλλα μανιτάρια του δάσους, ακόμη και καλλιεργημένα. Μανιτάρια τουρσί είναι ένα ιδανικό συμπλήρωμα σε εδέσματα από κρέας και ψάρι, σε σαλάτες και στα Fondue. Με άσπρο ψωμί είναι ένας νοστιμότατος μεζές.

Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

1 κ. φρέσκα βασιλομανιτάρια (βωλίτες)
 ιωδιούχο αλάτι
 3/4 λ. ξίδι από λευκό κρασί
 3 φύλλα δάφνης
 15 κόκκοι πιπέρι
 3 κ.σ. ζάχαρη
 100 χιλ.λ. ελαιόλαδο

1 Ξεδιαλέγουμε προσεκτικά τα βασιλομανιτάρια και αφαιρούμε τα τυχόν χρώματα, τα κόβουμε έπειτα σε κομματάκια και τα βράζουμε σε ελαφρά αλατισμένο νερό 15 περίπου λεπτά. Χύνουμε το νερό και τα στραγγίζουμε καλά.

2 Βάζουμε να πάρει βράση το ξίδι με τα φύλλα δάφνης, το πιπέρι και τη ζάχαρη. Αδειάζουμε τα μανιτάρια σε ένα βάζο, τα περιχύνουμε με το ζεματιστό ξίδι και κλείνουμε σφιχτά το βάζο. Προτού τα καταναλώσουμε τα αφήνουμε να τραβήξουν τουλάχιστον 2 μήνες. Τα μανιτάρια διατηρούνται πολλούς μήνες.



Ασπρομανίταρα (αγαρικά) σε λάδι



Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

2 κ. φρέσκα ασπρομανίταρα
4 κρεμμύδια

1/4 λ. ξίδι από φραμπονάξ
από 1 κ.γ. ζάχαρη και αλάτι
από 3 κλωνοράκια μαϊντανό,
ματζουράνα, θυμάρι

1 βάζο ελιές γεμιστές με πάπρικα
1/2 λ. σογέλαιο

1 Σκουπίζουμε τα μανιτάρια, αν γίνεται χωρίς να τα πλύνουμε. Έπειτα τα κόβουμε σε φετούλες. Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια, τα κόβουμε στα 4 ή στα 8, τα βάζουμε να πάρουν μια βράση μαζί με το ξίδι, τα μπαχαρικά και τα μυριστικά και περιχύνουμε μ' αυτόν τον ζωμό, όσο ζεματάει ακόμα, τα μανιτάρια. Τα βάζουμε στα βάζα.

2 Μόλις κρυώσουν προσθέτουμε τις ελιές και χύνουμε από πάνω και το σογέλαιο ώστε να καλυφθούν τα μανιτάρια τελείως. Διατηρούμε τα βάζα σε δροσερό μέρος.





Κατσικίσιο τυρί σε βάζο

Για ένα βάζο των 500 χιλ.λ.

*1 κλωνοράκι δεντρολίβανο
3 κλωνοράκια θυμάρι
2 καυτερές πιπεριές τσίλι
6 μικρά κεφαλάκια κατσικίσιο τυρί
2 φύλλα δάφνης
3 μπαχάρια
10 κόκκοι πράσινο πιπέρι
συντηρημένο σε βαζάκι
10 κόκκοι ρόζ πιπέρι
συντηρημένο σε βαζάκι
1/2 λ. ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης*

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Κατά την παρασκευή μπορείτε να αφήσετε ελεύθερη τη φαντασία σας. Στο κατσικίσιο τυρί ταιριάζουν επίσης αποξηραμένες ντομάτες, λίγες σταγόνες χυμός λεμονιού, κόκκοι μουστάρδας, ελιές και καθαρισμένο σκόρδο.

Αντί για φρέσκα μυριστικά, που μαραίνονται εύκολα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ξερά, αλλά προσεχτικά, γιατί έχουν πιο έντονο άρωμα.

Κατά την παρασκευή προσέξτε να μην εισχωρήσει ούτε ίχνος υγρασίας στο λάδι από το πλύσιμο των υλικών ή από το τυρόγαλο. Επειδή το λάδι είναι πιο ελαφρύ από το νερό και το τυρόγαλο, δημιουργείται στο κάτω μέρος του βάζου ένα επίστρωμα που μουκλιάζει εύκολα.

Για συντήρηση ενδείκνυται σκληρό, φρέσκο κατσικίσιο τυρί ή και κάπως πιο ώριμο, αλλά το φρέσκο ας να είναι και λίγο ξερό, για να μη διαλυθεί εύκολα.

1 Πλένουμε τα μυριστικά και τα στεγνώνουμε πολύ καλά. Το ίδιο και τις πιπεριές.

2 Τοποθετούμε τα τυριά στο βάζο εναλλάξ με τα μυριστικά και τα μπαχαρικά και τα περιχύνουμε με το λάδι.

3 Κλείνουμε καλά το βάζο και το βάζουμε σ' ένα δροσερό μέρος τουλάχιστον για 1 βδομάδα. Μ' αυτόν τον τρόπο διατηρείται το τυρί για 4 βδομάδες περίπου.



Αντιπάστι Σάντα Λουσία



Για 4 μερίδες

2 μπαλάκια τυρί μοτσαρέλλα

π.χ. μάρκας Γκαλμπάνι

(από 125 γρ.)

100 γρ. πικάντικες πιπεριές τουρσί

1 κόκκινο κρεμμύδι

100 γρ. μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι

1 ματσάκι βασιλικό

1 ματσάκι ρόκα

1 σκελίδα σκόρδο

100 χιλ.λ. ελαιόλαδο

6 κ.σ. ανοιχτόχρωμο ξίδι μπαλσάμικο

αλάτι

πολύχρωμο πιπέρι

1 Αφήνουμε να στραγγίξει η μοτσαρέλλα απ' τα νερά της και την κόβουμε σε μεγάλους κύβους. Αν θέλουμε, αφαιρούμε το κοτσάνι από τις πιπεριές και τις κόβουμε στη μέση αν είναι μεγάλες.

2 Καθαρίζουμε το κρεμμύδι, το χοντροκόβουμε και το αναμειγνύουμε με τη μοτσαρέλλα, τις πιπεριές και τις ελιές. Μαδάμε τον βασιλικό και τη ρόκα, τα πλένουμε μαζί, τα στεγνώνουμε και τα ψιλοκόβουμε.

3 Καθαρίζουμε το σκόρδο, το συνθλίβουμε και το χτυπάμε με το λάδι και το ξίδι· καρυκεύουμε με αλατοπίπερο, αναμειγνύουμε και τα μυριστικά και τα προσθέτουμε όλα στα υλικά των αντιπάστι. Τα αφήνουμε 5 λεπτά στο ψυγείο. Ταιριάζει πολύ με τραγανό ψωμί τζιαπάττα.





Πικάντικα ασπρομανίταρα (αγαρικά)

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Τα πικάντικα ασπρομανίταρα ταιριάζουν πολύ στο κρέας της σχάρας, σε πατέ και σε ψαρικά. Αλλά και ως μεζές ή για στόλισμα κρύου μπουφέ είναι χάρμα οφθαλμού.

Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

500 γρ. ασπρομανίταρα
4 κρεμμύδια
1/4 λ. λευκό κρασί
1/4 λ. ξίδι από φρούτα
1 λ. νερό
250 γρ. ζάχαρη
2 κ.σ. κόκκοι πιπέρι
2 κ.σ. κόκκοι μουστάρδας
1 κ.σ. ραγοστροβίλα
1 κ.σ. αλάτι
1 ματσάκι εστραγκόν

1 Καθαρίζουμε και πλένουμε τα μανιτάρια και τα βάζουμε να πάρουν μια βράση. Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε φέτες.

2 Ζεσταίνουμε σε μια κατσαρόλα το ξίδι, το νερό, τη ζάχαρη, τους κόκκους πιπέρι και μουστάρδα, τα ραγοστροβίλα, προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τ' αφήνουμε να σιγοβράσουν 5 λεπτά.

3 Μοιράζουμε τα καλοστραγγισμένα μανιτάρια στα βάζα. Τα περιχύνουμε με τον ζεματισμό ζωμό και τ' αφήνουμε να κρυώσουν με την ησυχία τους. Τα κλείνουμε ύστερα καλά και τα αφήνουμε τουλάχιστον 10 μέρες να τραβήξουν.



Ασπρομανίταρα (αγαρικά) τουρσί με δεντρολίβανο



Για 1 βάζο των 500 χιλ.λ.

600 γρ. μικρά ασπρομανιτάρα
1 κλωναράκι δεντρολίβανο
5 ραγοστρούβιλα
2 κ.σ. πολύχρωμο πιπέρι
1 φύλλο δάφνης
1 κ.γ. αλάτι
1 κ.γ. ζάχαρη
100 χιλ.λ. ξίδι από λευκό κρασί
ελαιόλαδο για να γεμίσουμε το βάζο

1 Καθαρίζουμε τα μανιτάρια, τα τρίβουμε να φύγουν τα χρώματα ή, αν χρειάζεται, τα πλένουμε και τα σκουπίζουμε καλά.

2 Βάζουμε το ξίδι, το δεντρολίβανο, τα ραγοστρούβιλα, το πιπέρι, τη δάφνη, το αλάτι και τη ζάχαρη να πάρουν βράση. Αχνίζουμε σ' αυτόν τον ζωμό τα μανιτάρια 3 λεπτά περίπου.

3 Τα αφήνουμε εκεί μέσα να κρυώσουν, τα αδειάζουμε στο βάζο (δεν πρέπει με κανένα τρόπο να είναι από πλαστικό) και το γεμίζουμε με λάδι.

4 Κλείνουμε το βάζο καλά και αφήνουμε να τραβήξουν 3 μέρες.





Σπεσιαλιτέ με τυριά γεμάτες τεμπεραμέντο

Καυτερή πρόβεια φέτα

Για ένα βάζο των 2 λ.

500 γρ. πρόβεια φέτα
χυμός από 1 λεμόνι
2 κ.σ. γλυκιά πάπρικα σκόνη
1 κ.γ. πιπέρι καγιέν
1 1/2 λ. σογέλαιο

1 Στίβουμε το λεμόνι· κόβουμε το τυρί σε κύβους και τους ραντίζουμε με τον χυμό του λεμονιού. Μοιράζουμε έπειτα τους κύβους στα βάζα.

2 Αναμιγνύουμε προσεχτικά την πάπρικα, το πιπέρι και το σογέλαιο (όχι χτυπώντας) και το χύνουμε σταγόνα τη σταγόνα πάνω στη φέτα. Αφήνουμε το έδεσμα 2 μέρες σε σκοτεινό και δροσερό μέρος.

Πικάντικο κατσικίσιο τυρί

Για ένα βάζο των 2 λ.

1 κεφάλι φρέσκο σκόρδο
500 γρ. κατσικίσιο τυρί σε ρολό
1 μικρό βαζάκι κάπαρη.
1 1/2 λ. σογέλαιο

1 Καθαρίζουμε και κόβουμε σε λεπτές φέτες το σκόρδο και σε χοντρούτσικες φέτες, όσο το πάχος ενός δαχτύλου, το τυρί.

2 Βάζουμε το τυρί και το σκόρδο σε ένα βάζο, προσθέτουμε την κάπαρη και το γεμίζουμε με το σογέλαιο.

3 Στη συνέχεια αφήνουμε να τραβήξει σε ένα σκοτεινό και δροσερό μέρος 2-3 μέρες.

Αρωματικό τυρί ροκφόρ

Για ένα βάζο των 2 λ.

500 γρ. τυρί ροκφόρ
1 αράντιστο πορτοκάλι
1 μικρό ματσάκι βασιλικό
1 1/2 λ. σογέλαιο

1 Κόβουμε το τυρί σε φέτες. Ξεφλουδίζουμε το πορτοκάλι με το μαχαίρι ώστε η φλούδα να είναι πολύ λεπτή. Ξεπλένουμε τον βασιλικό και τον στεγνώνουμε καλά.

2 Βάζουμε όλα τα υλικά στο βάζο και το γεμίζουμε με το σογέλαιο. Πιν από την κατανάλωση αφήνουμε το τυρί σε δροσερό και σκοτεινό μέρος 2-3 μέρες για να τραβήξει.







Κατσικίσιο τυρί με καυτερές πιπεριές τσίλι



Για 2 βάζα των 250 χιλ.λ.

300 γρ. σκληρό κατσικίσιο τυρί
2 καυτερές πιπεριές τσίλι
1 κλωναράκι δεντρολίβανο
2 μικρά φύλλα δάφνης
1 κ.γ. πάπρικα (γλυκιά)
2 σκελίδες σκόρδο
150 χιλ.λ. ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης

1 Κόβουμε το τυρί σε κύβους, χαράζουμε ελαφρά κατά μήκος τις πιπεριές, μαδάμε το δεντρολίβανο, καθαρίζουμε το σκόρδο και το κόβουμε στη μέση και βάζουμε όλα αυτά τα υλικά στα προετοιμασμένα βάζα.

2 Προσθέτουμε την πάπρικα και τη δάφνη και τα περιχύνουμε με το ελαιόλαδο.

3 Κλείνουμε τα βάζα σφιχτά και τα αναποδογυρίζουμε για να ανακατωθούν όλα καλά. Τα αφήνουμε τουλάχιστον 3 μέρες για να τραβήξουν. Μέσα στα κλειστά βάζα το τυρί διατηρείται έτσι 3-6 μήνες.



Πιπεράτο τυρί τουρσί



600 γρ. ντοματούλες σέρι
 1 κόκκινη καυτερή πιπεριά τοίλι
 6 σκελίδες σκόρδο
 1 κ.σ. ξίδι
 2 κ.σ. ζάχαρη
 2 κ.γ. αλάτι
 1 ματσάκι βασιλικό
 1 ματσάκι ρίγανη
 1 ματσάκι θυμάρι
 300 γρ. τυρί μοτσαρέλλα
 1 κ.σ. κόκκοι πολύχρωμο πιπέρι

1 Πλένουμε τις ντοματούλες και τις τρουπάμε πολλές φορές με μια οδογλυφίδα. Πλένουμε και καθαρίζουμε την πιπεριά, την κόβουμε στη μέση, βγάζουμε τους σπόρους και την κόβουμε σε κομματάκια. Καθαρίζουμε τα σκόρδα.

2 Βάζουμε 1/4 λ. νερό με το ξίδι, το σκόρδο, τη ζάχαρη και το αλάτι να πάρει βράση. Πλένουμε τα μυριστικά, τα τινάζουμε να φύγουν τα νερά τους και τα μαδάμε από τα κλωνοράκια τους. Στραγγίζουμε τη μοτσαρέλλα και την κόβουμε στα 4.

3 Βάζουμε σε βάζο που κλείνει καλά τις ντοματούλες, τα κομματάκια της πιπεριάς και τα μυριστικά και τα περιχύνουμε με τον πικάντικο ζωμό. Προσθέτουμε και τους κόκκους πιπέρι. Τ' αφήνουμε να κρυώσουν.

4 Κλείνουμε καλά το βάζο και το αφήνουμε σε δροσερό μέρος περίπου 12 ώρες να τραβήξει.





Μοτσαρέλλα τυρί σε μπαλάκια, τουρσί

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Στο εμπόριο προσφέρονται επίσης μπαλάκια μοτσαρέλλας σε μέγεθος αυγού από ορτύκι. Αυτά γίνονται θαυμάσια τουροί και είναι και διακοσμητικά.

Για 4 μερίδες

1 κλωναράκι δεντρολίβανο
 1 κλωναράκι θυμαρί
 3 σκελίδες σκόρδο
 150 γρ. ντοματάκια σέρι
 50 γρ. ελιές γεμιστές
 150 γρ. μπαλάκια μοτσαρέλλας
 αλάτι
 μερικοί κόκκοι ασπροπίπερο
 2 φύλλα δάφνης
 1/4 λ. ελαιόλαδο

1 Πλένουμε και τινάζουμε καλά τα μυρυστικά. Καθαρίζουμε το σκόρδο. Πλένουμε και καθαρίζουμε τις ντομάτες και τις σκουπίζουμε καλά.

2 Κόβουμε τις ελιές σε φετούλες. Στραγγίζουμε τα μπαλάκια της μοτσαρέλλας και βάζουμε όλα αυτά τα υλικά σε ένα γυάλινο βάζο μαζί με το αλάτι, το πιπέρι και τα φύλλα δάφνης.

3 Περιχύνουμε με το λάδι, κλείνουμε καλά το βάζο και τ' αφήνουμε να τραβήξει 12 περίπου ώρες. Σερβίρουμε με φρέσκο ψωμί.



Ασπρομανίταρα (αγαρικά) σε μαρινάτα από κρασόξιδο



Για 2 βάζα των 250 χιλ.λ.

800 γρ. μικρά ασπρομανίταρα
1 λ. ζωμός κρέατος
2 σκελίδες σκόρδο
2 φύλλα δάφνης
5 φύλλα φασκόμηλο
1 κ.γ. κόκκοι πιπέρι
2 κλωνάρια θυμάρι
300 χιλ.λ. ξίδι από κόκκινο κρασί
1 κ.γ. αλάτι

1 Καθαρίζουμε από τα χώματα τα μανιτάρια χωρίς να τα πλύνουμε και κόβουμε λίγο το κοτσάνι τους.

2 Ξεσταίνουμε καλά τον ζωμό κρέατος και αχνίζουμε μέσα για 1 λεπτό περίπου τα μανιτάρια. Τα βγάζουμε με την τρυπητή κουτάλα και τα τοποθετούμε μέσα στα προετοιμασμένα βάζα.

3 Προσθέτουμε τα μυριστικά και τα μπαχαρικά και συνθλίβουμε το σκόρδο.

4 Ανακατεύουμε το ξίδι και το λάδι με λίγο ζωμό κρέατος, βάζουμε να πάρουν βράση και το χύνουμε πάνω στα μανιτάρια.

5 Κλείνουμε αμέσως καλά τα γυάλινα βάζα και τ' αφήνουμε 2 μέρες περίπου να τραβήξουν. Διατηρούνται 2 περίπου βδομάδες.





Τσάτνυς, πικάντικες αλοιφές & ορεκτικά





Τσάτνυ από αγγουράκια και πιπεριές τσίλι

Για 2 βάζα του 1 λ.

1 κ. αγγουράκια για τουρσί
250 γρ. κρεμμύδια εσαλότ
20 γρ. φρέσκια πιπερόριζα
1/4 ματσάκι άνηθο
3 κόκκινες πιπεριές τσίλι
200 χιλ.λ. ξίδι από λευκό κρασί
400 γρ. ζάχαρη
1 κ.σ. κόκκοι μουστάρδας
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 Πλένουμε τα αγγουράκια και τα καθαρίζουμε. Τα τεμαχίζουμε στη μέση και αφαιρούμε με ένα κουτάλι τους σπόρους. Τα κόβουμε πρώτα σε κομμάτια κι έπειτα σε λεπτές φέτες.

2 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε κύβους. Καθαρίζουμε την πιπερόριζα και την τρίβουμε στον

τρίφτη. Πλένουμε και τινάζουμε τον άνηθο να στεγνώσει και τον ψιλοκόβουμε. Πλένουμε τις πιπεριές, τις στεγνώνουμε, τις κόβουμε στη μέση, βγάζουμε τους σπόρους τους και τις κόβουμε σε λουρίδες.

3 Βάζουμε να πάρει βράση 200 χιλ.λ. νερό με το ξίδι. Προσθέτουμε τις πιπεριές, τα κρεμμύδια, την πιπερόριζα, τη ζάχαρη και τη μουστάρδα. Επίσης τα αγγουράκια και τον άνηθο. Αλατοπιπερώνουμε και τα σιγοβράζουμε όλα για 3'. Αφήνουμε το έδεσμα να κρυώσει και να τραβήξει 2 ώρες περίπου.

4 Σε καλοκλεισμένα βάζα διατηρείται το τσάτνυ στο ψυγείο ως 3 βδομάδες.



Τσάτνυ από πράσινες ντομάτες



Για 7-8 βάζα των 230 χιλ.λ.

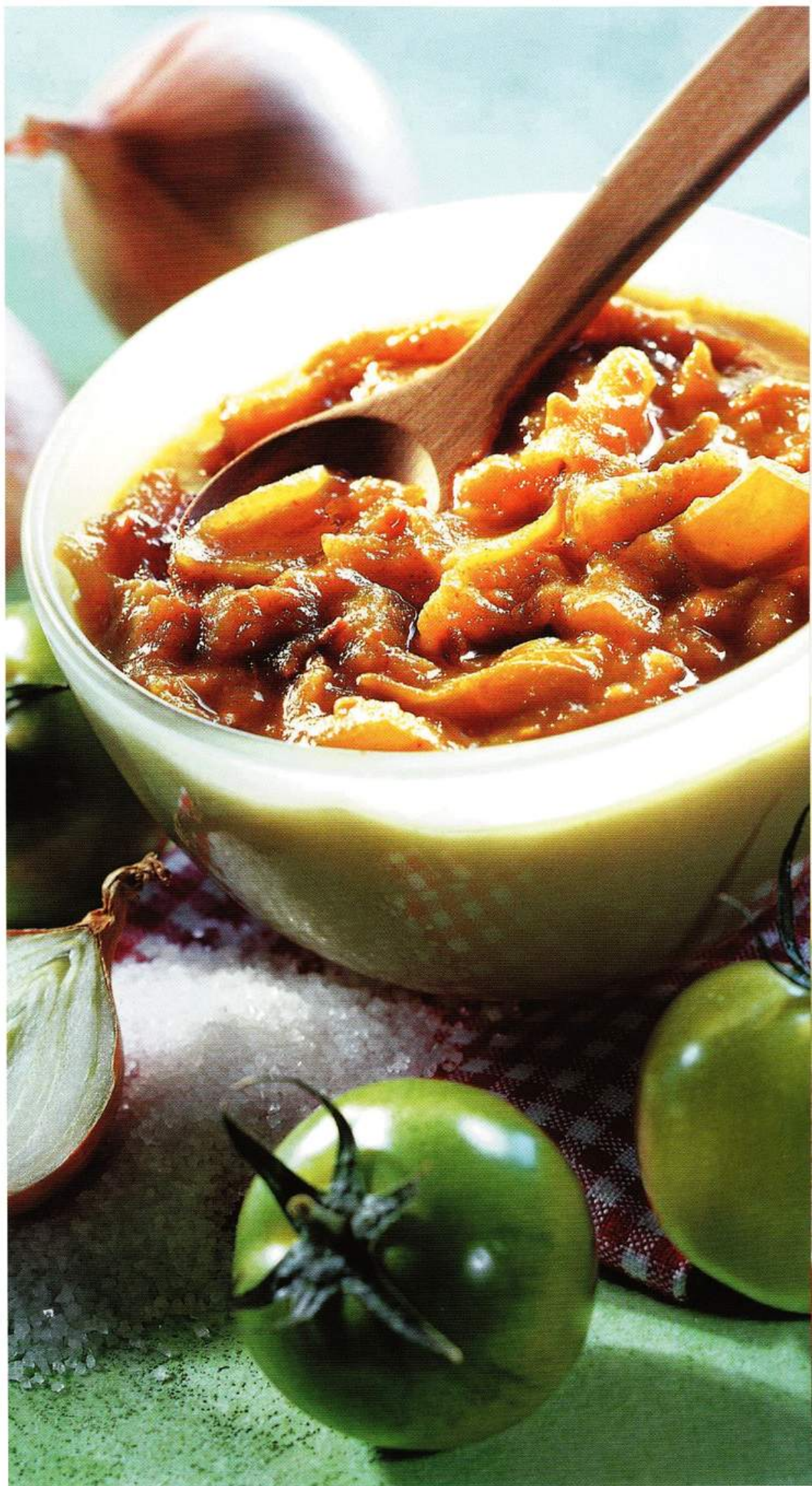
1,5 κ. πράσινες ντομάτες
500 γρ. κρεμμύδια
1/2 κ.γ. αλάτι
100 γρ. ξεροί χουριάδες
500 χιλ.λ. ξίδι
300 γρ. ζάχαρη
1 κ.σ. μουστάρδα
1/2 κ.σ. κάρι σκόνη
1/2 κ.σ. πιπέρι καγιέν
1/2 κ.σ. κουρκουμάς
1/2 κ.σ. πιπερόριζα σκόνη
γλυκιά πάπρικα σκόνη

1 Πλένουμε τις ντομάτες, καθαρίζουμε τα κρεμμύδια, χοντροκόβουμε και τα δυο, τα αλατίζουμε και τ' αφήνουμε μια νύχτα σκεπασμένα να τραβήξουν. Χύνουμε μετά το υγρό. Αφαιρούμε από τους χουριάδες τα κονκούτσια, τους κόβουμε σε κύβους και τους βάζουμε μαζί με το ξίδι, τη ζάχαρη, τις ντομάτες και τα κρεμμύδια να πάρουν μια βράση.

2 Τ' αφήνουμε να σιγοβράσουν χωρίς καπάκι 1 ώρα ανακατεύοντας πού και πού. Στα 45' προσθέτουμε τα μπαχαρικά και τη μουστάρδα και τα βράζουμε άλλα 5-7' σε δυνατή φωτιά για να δέσουν, ανακατεύοντας διαρκώς. Αδειάζουμε αμέσως το μείγμα σε βάζα twist off, τα κλείνουμε σφιχτά και τα αφήνουμε για 5' αναποδογυρισμένα.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Όταν, στο τέλος του καλοκαιριού, δεν προλαβαίνουν να ωριμάσουν οι τελευταίες ντομάτες δεν υπάρχει καλύτερη συνταγή από τα τσάτνυς για πράσινες ντομάτες. Είναι απλή στην παρασκευή της και πεντανόστιμη για κρέατα σύντομου ψησίματος.





Τσάτνυ από ντομάτες και κολοκύθα



Για 6 βάζα των 230 χιλ.λ.

4-6 ντομάτες (περ. 600 γρ.)
 800 γρ. σάρκα κολοκύθας
 4 κρεμμύδια
 4 σκελίδες σκόρδο
 φυτικό λάδι
 2 κ.σ. μουστάρδα σκόνη
 2 κ.γ. χοντροκομμένο πιπέρι
 1-2 ξύλα κανέλας
 αλάτι
 200 γρ. ζάχαρη
 4-5 κ.σ. ξίδι

1 Ζεματίζουμε τις ντομάτες, τις ξεφλουδίζουμε και αφαιρούμε τη βάση του κοτσανιού και τους σπόρους· τις κόβουμε σε κύβους.

2 Κόβουμε σε κύβους και τη σάρκα του κολοκυθιού. Καθαρίζουμε και φιλοκόβουμε τα κρεμμύδια και το σκόρδο.

3 Ζεσταίνουμε λίγο λάδι, ρίχνουμε μέσα τα κρεμμύδια και το σκόρδο και τα σοτάρουμε 2-3 λεπτά ώσπου να γλασαριστούν. Προσθέτουμε μετά και τα υπόλοιπα υλικά και τα σιγοβράζουμε ανακατεύοντας διαρκώς. Έπειτα τα βάζουμε να πάρουν μια δυνατή βράση και κατεβάζουμε τη θερμοκρασία έτσι ώστε το τσάτνυ να πήξει σε 30' περίπου.

4 Όσο είναι πολύ ζεστό ακόμη το αδειάζουμε στα ξεπλυμένα βάζα και τα κλείνουμε καλά. Διατηρημένο σε δροσερό μέρος το τσάτνυ διατηρείται 3-4 μήνες. Ταιριάζει θαυμάσια σε φαγητά από κρέας ή ψάρι.

Κόκκινη αλοιφή με κάρι



Για 1 βάζο των 230 χιλ.λ.

8 κόκκινα πεπερόνια
1/2 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια
1 κοτσάνι λεμονόχορτο
6 σκελίδες σκόρδο
1 φρέσκο κομματάκι γκαλάγκαλ (2 εκ.)
1 καφίρι μοσχολέμονο
3 κ.σ. σισαμέλαιο
1/2 κ.γ. αγριοκύμινο σκόνη
αλάτι
1/2 κ.γ. φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο
1 κ.γ. κρέμα από γαρίδες

1 Πλένουμε τα πεπερόνια, τα κόβουμε κατά μήκος στη μέση, αφαιρούμε τους σπόρους και τα κόβουμε σε λωρίδες. Πλένουμε, καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια. Καθαρίζουμε το λεμονόχορτο, το πλένουμε και το ψιλοκόβουμε. Καθαρίζουμε το σκόρδο και το ψιλοκόβουμε. Ξεφλου-

δίζουμε τη ρίζα γκαλάγκαλ και την κόβουμε σε κομματάκια. Ξεπλένουμε το καφίρι μοσχολέμονο με χλιαρό νερό, το ξεφλουδίζουμε και ψιλοκόβουμε τη φλούδα.

2 Ζεσταίνουμε το λάδι σε ένα τηγάνι και σοτάρουμε τα πεπερόνια με τα κρεμμυδάκια, το λεμονόχορτο, το σκόρδο, το γκαλάγκαλ και τη φλούδα του λεμονιού. Καρνεύουμε με το αγριοκύμινο, αλάτι, μοσχοκάρυδο και το πιπέρι.

3 Αδειάζουμε το μίγμα σε μια γαβάθα και τη συνθλίβουμε με το γουδοχέρι, ώσπου να παραχθεί μια κρεμώδης αλοιφή. Αναμειγνύουμε στο τέλος και την κρέμα από γαρίδες. Η αλοιφή, καλά σκεπασμένη στο βάζο και σε ψυχρό μέρος, διατηρείται περίπου 2 μήνες.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Η κόκκινη αλοιφή με κάρι είναι πολύ γνωστή κι αγαπητή στην κουζίνα της Ταϊλάνδης. Προσδίδει στα τραγανά λαχανικά του βοκ μια συναρπαστική καυτερή γεύση.





Τσάτνυς από φρούτα

Τσάτνυ από ραβέντι

Για 4 βάζα των 500 χιλ.λ.

500 γρ. ραβέντι
200 γρ. φράουλες
400 γρ. κρεμμύδια
800 γρ. καστανή ζάχαρη
1/2 λ. ξίδι από λευκό κρασί
1 κ.γ. αλάτι
1 κ.γ. αλεσμένο κορίανδρο
1/4 κ.γ. γαρίφαλο σκόνη

1 Πλένουμε τα φρούτα και κόβουμε το ραβέντι σε κομματάκια. Αφαιρούμε το κοτσανάκι από τις φράουλες και τις κόβουμε στα 4. Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβουμε. Τα βάζουμε όλα μαζί να βράσουν με τη ζάχαρη, το ξίδι, και τα μπαχαρικά.

2 Τα βράζουμε καλά 1-2 ώρες σε μέτρια θερμοκρασία, ενώ πού και πού ανακατώνουμε.

3 Αδειάζουμε το ζεστό τσάτνυ στα βάζα και τα κλείνουμε αμέσως καλά.

Τσάτνυ από ρόγες σόρβου

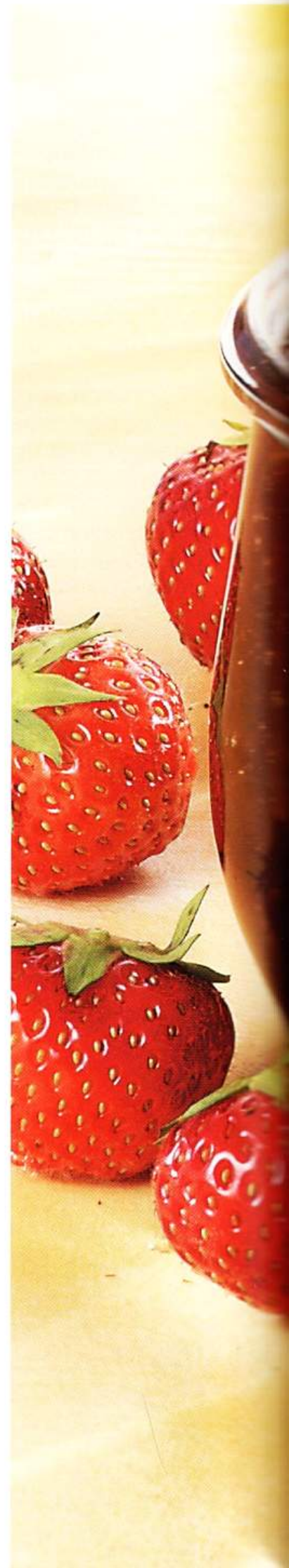
Για 5 βάζα των 500 χιλ.λ.

700 γρ. ρόγες σόρβου
300 γρ. κρεμμύδια
200 γρ. ντομάτες
2 κόκκινες πιπεριές
400 χιλ.λ. ξίδι από κόκκινο κρασί
2 κ.σ. σουλτανίνες
1 κ.γ. αλάτι
1 κ.γ. πιπέρι
1/4 κ.γ. κανέλα σκόνη
1 πρέζα πιπέρι καγιέν
500 γρ. ζελ. ζάχαρη

1 Μαδάμε τις πλυμένες ρόγες και τις βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες (για να ξεπικρίσουν αρκετά). Τις περιχύνουμε με ένα διάλυμα από 1/2 ξίδι και 1/2 νερό και τις αφήνουμε μια νύχτα. Μετά τις σουρώνουμε στο σουρωτήρι.

2 Ψιλοκόβουμε τα καθαρισμένα κρεμμύδια. Ξεφλουδίζουμε και ψιλοκόβουμε τις ντομάτες. Ξεποριάζουμε τις πιπεριές και τις κόβουμε σε κύβους. Βάζουμε όλα αυτά τα υλικά μαζί με τις ρόγες, το κρασόξιδι, τις σουλτανίνες και τα μπαχαρικά να πάρουν βράση.

3 Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν σε μέτρια θερμοκρασία 1 ώρα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και αφήνουμε να πάρουν βράση ανακατεύοντας διαρκώς. Τα βράζουμε 4 λεπτά και αδειάζουμε το τσάτνυ καυτό στα βάζα που τα κλείνουμε αμέσως.







Αλοιφή από ελιές

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ!

Μετά από κάθε χρήση της αλοιφής πρέπει να προσέχουμε να παραμένει καλυμμένη με λάδι, γιατί αλλιώς μπορεί να μouxλιάσει.

Για 4 μερίδες

200 γρ. μαύρες ελιές από βάζο
4 σκελίδες σκόρδο
1 ματσάκι μαϊντανό
4 κ.σ. ελαιόλαδο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
2 κ.σ. λάδι, καρινευμένο με σκόρδο

1 Χύνουμε το υγρό από τις ελιές και τις στραγγίζουμε καλά. Καθαρίζουμε και συνθλίβουμε το σκόρδο.

2 Πλένουμε τον μαϊντανό και τον τινάζουμε καλά να φύγουν όλα τα νερά· τον ψιλοκόβουμε.

3 Πολτοποιούμε με το μίξερ τις ελιές, τον μαϊντανό, το σκόρδο και το λάδι και καρυκεύουμε έπειτα με το αλατοπίπερο να γίνουν νόστιμα. Κλείνουμε τα βάζα καλά και αφήνουμε την αλοιφή στο ψυγείο, όπου διατηρείται 2 περίπου μήνες.



Τσάτνυ από ντομάτες



Για 4 βάζα των 250 χιλ.λ.

750 γρ. ντομάτες
500 γρ. κρεμμύδια
250 γρ. ξινούτσικα μήλα
200 χιλ.λ. ξίδι από λευκό κρασί.
250 γρ. ζαχαροκάντιο
1 κοφτή κ.σ. αλάτι
2 κ.σ. γλυκιά πάπρικα σκόνη
1/2 κ.γ. τσίλι σκόνη
από 1 προέζα γαρίφαλα σκόνη
και μπαχάρι σκόνη

1 Χαράζουμε στις ντομάτες ένα σταυρό με ένα κοφτερό μαχαίρι, τις περιχύνουμε με ζεματιστό νερό, τις ξεφλουδίζουμε και τις κόβουμε στα 4. Καθαρίζουμε και κόβουμε σε κύβους τα κρεμμύδια. Καθαρίζουμε και τα μήλα και τα περνάμε από χοντρό τρίφτη.

2 Βάζουμε όλα αυτά τα προετοιμασμένα υλικά με το ξίδι σε μια κατσαρόλα και τα αφήνουμε να πάρουν βράση ανακατεύοντας διαρκώς. Προσθέτουμε το αλάτι και το ζαχαροκάντιο. Τα βράζουμε, ανακατεύοντας πού και πού, 40 περίπου λεπτά σε μέτρια θερμοκρασία. Καρνεύουμε με τα μπαχαρικά.

3 Αδειάζουμε το τσάτνυ σε βάζα που τα έχουμε ξεπλύνει με ζεματιστό νερό.





Κέτσαπ με μπαχαρικά



Για 3 βάζα των 500 χιλ.λ.

500 γρ. κόκκινες πιπεριές
 500 γρ. πράσινες πιπεριές
 4 κόκκινα πεπερόνια
 700 γρ. κόκκινα κρεμμύδια
 4 σκελίδες σκόρδο
 6 κ.σ. σουσαμέλαιο
 3 κόκκοι μπαχάρι
 2 κόκκοι ραγιστρόβιλα
 3 γαρίφαλα
 1 πρέζα αγριοκίμνο
 πάπρικα ουγγαρέζικη γλυιά,
 όση θέλετε
 250 χιλ.λ. ζωμός κρέατος
 4 κ.σ. ξίδι από κόκκινο κρασί

1 Πλένουμε τις πιπεριές, τις σκουπίζουμε και τις κόβουμε στη μέση. Αφαιρούμε τους σπόρους και τις κόβουμε σε μικρά κομματάκια. Πλένουμε, σκουπίζουμε και κόβουμε κατά μήκος στα δύο και τα πεπερόνια. Αφαι-

ρούμε τους σπόρους και τα φιλοκόβουμε. Καθαρίζουμε και κόβουμε σε κύβους και τα κρεμμύδια.

2 Καθαρίζουμε και φιλοκόβουμε το σκόρδο. Ζεσταίνουμε το λάδι σε μια κατσαρόλα και σοτάρουμε μέσα για λίγο τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τις πιπεριές και τα πεπερόνια.

3 Καρυκεύουμε με όλα τα μπαχαρικά και χύνουμε μέσα τον ζωμό και το ξίδι. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και τ' αφήνουμε να σιγοβράσουν σε μέτρια θερμοκρασία 1 ώρα περίπου. Στο τέλος περνάμε τη μάζα από ένα τρυπητό δοκιμάζουμε και, αν χρειάζεται, καρυκεύουμε επί πλέον.



Τσάτνυ από κεράσια



Για 1 βάζο των 230 χιλ.λ.

1 ξινούτσικο μήλο
1 κόκκινο κρεμμύδι
1 μικρό βάζο κεράσια χωρίς κουκούτσι
(370 χιλ.λ.)
20 χιλ.λ. ξίδι από κόκκινο κρασί
1/2 κ.σ. κόκκοι μουστάρδας
1/2 κ.σ. σπόροι κορίανδρου
1/4 κ.γ. πιπερόριζα ψιλοκομμένη
μερικές θρυμματισμένες βελόνες δε-
ντρολίβανου
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ζάχαρη, αν θέλουμε

1 Καθαρίζουμε το μήλο, το κόβουμε στα 4 και αφαιρούμε την καρδιά. Καθαρίζουμε επίσης τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε κύβους καθώς και το μήλο.

2 Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τα κεράσια με το ζουμί τους, τα μήλα, τα κρεμμύδια, μαζί με το ξίδι, όλα τα μπαχαρικά και το δεντρολίβανο να πάρουν βράση και να συνεχίσουν να σιγοβράζουν άλλα 30' χωρίς καπάκι. Προσθέτουμε στο τσάτνυ το αλάτι, το πιπέρι και τη ζάχαρη να νοστιμίσει.

3 Όσο το τσάτνυ είναι ακόμα καυτό το βάζουμε σε ένα προετοιμασμένο βάζο, το κλείνουμε καλά και το αφήνουμε να κρυώσει. Ταιριάζει περίφημα στο τυρί κάμεμπερ.





Ορεκτικό από κολοκυθάκια και κρεμμύδια

Για 6 βάζα των 250 χιλ.λ.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Αν αφαιρέσετε τους σπόρους από τις πιπεριές τσίλι δεν είναι πια τόσο καυτερές. Όσοι όμως αγαπάν τα πολύ καυτερά μπορούν να τις χρησιμοποιήσουν ολόκληρες και με τα σπόρια τους.

1 κ. κολοκυθάκια
1 κ. κρεμμύδια
125 χιλ.λ. κραμβέλαιο
3 κόκκινες πιπεριές τσίλι
3 σκελίδες σκόρδο
125 χιλ.λ. ξηρό σέρι
100 χιλ.λ. ξίδι από λευκό κρασί
αλάτι
πιπέρι
3 κ.σ. ζάχαρη

1 Καθαρίζουμε, πλένουμε και κόβουμε σε μικρούς κύβους τα κολοκυθάκια. Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβουμε επίσης.

2 Σοτάρουμε τα κολοκυθάκια και τα κρεμμύδια με το κραμβέλαιο σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας διαρκώς.

3 Στο μεταξύ καθαρίζουμε, πλένουμε, ξεσποριάζουμε και ψιλοκόβουμε τις πιπεριές σε λεπτά δαχτυλιδάκια. Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε το σκόρδο. Αναμειγνύουμε και τα δυο υλικά με σέρι, ξίδι, αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη. Τα προσθέτουμε στα λαχανικά και συνεχίζουμε το άχνισμα άλλα 20'. Στο τέλος τα αδειάζουμε στα βάζα που τα κλείνουμε σφιχτά.



Μεσογειακό ορεκτικό



Για 2-3 βάζα των 500 χιλ.λ.

Από 1 μικρή κίτρινη και
πράσινη πιπεριά
1 μικρή μελιτζάνα
400 γρ. κολοκυθάκια
3 κόκκινα κρεμμύδια
2 σκελίδες σκόρδο
1 κ.σ. λάδι φαγητού
125 χιλ.λ. λευκό κρασί
150 χιλ.λ. ζωμός λαχανικών
100 χιλ.λ. χυμός ντομάτας
6 κ.σ. μηλόξιδο
2 κ.σ. ντοματοπελτές
1/4 κ.γ. μαύρο πιπέρι
1/4 κ.γ. πιπέρι καγιέν
αλάτι
3 κ.γ. τριμμένο θυμαρί
1-2 κ.γ. ιταλικά μυριστικά
(π.χ. μάροκας Όσμαν)
120 γρ. καστανή ζάχαρη

1 Κόβουμε τις πιπεριές στη μέση, τις καθαρίζουμε μαζί με τα υπόλοιπα λαχανικά, τα πλένουμε όλα και τα κόβουμε σε κύβους. Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και το σκόρδο, τα κρεμμύδια τα κόβουμε σε μικρούς κύβους, το σκόρδο το συνθλίβουμε. Σοτάρουμε και τα δύο σε ζεστό λάδι και προσθέτουμε τα κομμένα λαχανικά.

2 Σβήνουμε με το κρασί, τον ζωμό των λαχανικών και το ξίδι κι έπειτα προσθέτουμε τον ντοματοπελτέ. Καρυκεύουμε το ορεκτικό με αλάτι και με τα μπαχαρικά ώστε να γίνει πικάντικο και το αφήνουμε άλλα 10 λεπτά περίπου να σιγοβράσει.

3 Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το βράζουμε άλλα 10' και το αδειάζουμε καυτό όπως τη μαρμελάδα σε προετοιμασμένα βάζα. Τα κλείνουμε καλά και, αν θέλουμε, τα βάζουμε στο ειδικό σκεύος για αποστείρωση να βράσουν.





Δύο ιταλικές σάλτσες για ζυμαρικά

Σάλτσα ντομάτα

Για 2 βάζα των 500 χιλ.λ.

1 κ. ντομάτες
1 σκελίδα σκόρδο
1 κρεμμύδι μεσαίου μεγέθους
2 μικρά καρότα (80 γρ.)
1 κοτσάνι σέλινο
φρέσκος πλατύφυλλος βασιλικός
5 κ.σ. ελαιόλαδο
θαλασσινό αλάτι
φρεσκοαλεσμένο άσπρο πιπέρι

1 Χαράζουμε στις ντομάτες ένα σταυρό στη φλούδα τους, τις περιχύνουμε με ζεματιστό νερό, τις ξεφλουδίζουμε και τις κόβουμε σε κομματάκια. Αφαιρούμε τους σπόρους. Καθαρίζουμε το σκόρδο και τα κρεμμύδια, το σκόρδο το αφήνουμε ολόκληρο, τα κρεμμύδια τα κόβουμε σε κύβους. Καθαρίζουμε και πλένουμε τα καρότα και το σέλινο και τα ψιλοκόβουμε.

2 Ζεσταίνουμε το λάδι, σοτάρουμε μέσα ελαφρά το σκόρδο, το αφαιρούμε και το πετάμε. Μετά προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τα λαχανικά και τα τσιγαρίζουμε. Προσθέτουμε τις ντομάτες.

3 Αφήνουμε να σιγοβράσουν σκεπασμένα επί 30', ενώ τότε τότε ανακατεύουμε. 5' προτού τελειώσει το βράσιμο προσθέτουμε τον κομμένο σε λουρίδες βασιλικό και αλατοπιπερώνουμε. Έπειτα περνάμε τη μάζα από ένα τρυπητό.

4 Αφού κρυώσει η σάλτσα την αδειάζουμε στο βάζο και τη διατηρούμε στο ψυγείο.

Σάλτσα από βασιλικό (πέστο)

Για ένα βάζο των 230 χιλ.λ.

10 σκελίδες σκόρδο
200 γρ. κουκουνάρι
2-3 ματσάκια φρέσκο πλατύφυλλο βασιλικό (40-50 φυλλαράκια)
1 κ.γ. χοντρό θαλασσινό αλάτι
3 κ.σ. τυρί πεκορίνο σε μικρούς κύβους
3 κ.σ. τυρί παρμεζάνα
1/4 λ. ελαιόλαδο (ψυχρής έκθλιψης)

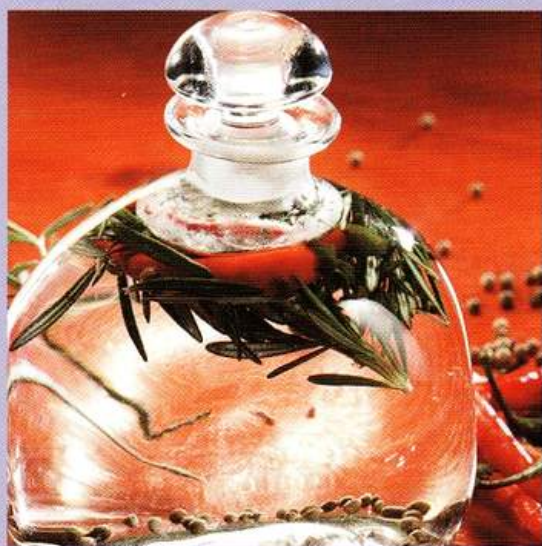
1 Καθαρίζουμε το σκόρδο και μαζί με το κουκουνάρι τα κόβουμε και τα κοπανίζουμε στο γουδί με το αλάτι. Τα φύλλα του βασιλικού τα στεγνώνουμε μόνον. Τα κόβουμε σε λουρίδες και τα συνθλίβουμε με αλάτι στο γουδί. Τα βγάζουμε και τα βάζουμε στην άκρη.

2 Στη συνέχεια λιώνουμε και το τυρί στο γουδί. Χτυπάμε το ελαιόλαδο με τα άλλα υλικά ώσπου να γίνει μια κρεμώδης αλοιφή με βότανα. Πέστο μπορούμε να κατασκευάζουμε και στο μπλέντερ, πρέπει όμως να προσέχουμε να μην αλέθουμε τα υλικά παρά πολύ ψιλά.





Λάδια με μυριστικά & ξίδια πικάντικα





Ξίδι με μυριστικά-ποικιλίες

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Τα φρεσκοξεραμένα μυριστικά που θα χρησιμοποιήσετε πρέπει να είναι τελείως στεγνά και καθαρά. Η παραμικρή σκόνη θολώνει το ξίδι.

Ξίδι με βασιλικό

Για 1 λ. περίπου

2-3 κλωναράκια βασιλικό
2 σκελίδες σκόρδο
1 λ. κρασόξιδο από λευκό ή κόκκινο κρασί

1 Τα πλυμένα και καλά στεγνομένα μυριστικά καθώς και το καθαρισμένο σκόρδο τα περιχύνουμε με το ξίδι και τ' αφήνουμε να τραβήξουν τουλάχιστον 14 μέρες.

2 Ενδιάμεσα το ανακινάμε λίγο. Στο τέλος χύνουμε το ξίδι φιλτράροντάς το μέσα από ένα τούλουπáni σε άλλο μπουκάλι. Το διατηρούμε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος.

Ξίδι με σκόρδο

Για 1/2 λ.

100 χιλ.λ. απόσταγμα ξιδιού (25%)
100 χιλ.λ. νερό
300 χιλ.λ. κρασί ροζέ
6 καθαρισμένες σκελίδες σκόρδο μεσαίου μεγέθους

1 Αναμειγνύουμε το απόσταγμα ξιδιού, το νερό και το κρασί και το αδειάζουμε σε μια καράφα ή σε ένα μπουκάλι.

2 Προσθέτουμε το σκόρδο, κλείνουμε καλά το μπουκάλι και το αφήνουμε 5-6 μέρες να τραβήξει. Έπειτα το φιλτράρουμε και το αδειάζουμε σε άλλο μπουκάλι, το οποίο πομώνουμε πολύ καλά.



Ξίδι με μυριστικά της Προβηγκίας



Για 1/2 λ.

100 χιλ.λ. απόσταγμα ξιδιού (25%)
 100 χιλ.λ. νερό
 300 χιλ.λ. λευκό κρασί
 1 ματσάκι φρέσκα μυριστικά
 της Προβηγκίας
 (βασιλικός, δεντρολίβανο, θυμάρι,
 εστραγκόν)

1 Ξεπλύνουμε τα μυριστικά, τα τινάζουμε καλά ώσπου να στεγνώσουν και τα βάζουμε μέσα σ' ένα μπουκάλι με φαρδύ στόμιο. Αναμιγνύουμε το ξίδι, το νερό και το κρασί, χύνουμε το υγρό πάνω στα μυριστικά και πομώνουμε καλά το μπουκάλι.

2 Τα αφήνουμε 10 μέρες να τραβήξουν. Έπειτα τα αδειάζουμε φιλτράροντάς τα σε άλλο μπουκάλι, που πομώνουμε καλά.

3 Το διατηρούμε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος. Έτσι το ξίδι διατηρεί το ανοιχτό του χρώμα.





Αρωματισμένο ξίδι

Τριανταφυλλόξιδο

Για 1/2 λ.

40 αποξηραμένα πέταλα κόκκινου
τροντάφυλλου
500 χιλ.λ. ξίδι από λευκό κρασί

1 Ξεδιαλέγουμε τα ροδοπέταλα, τα ξεπλένουμε και τα στεγνώνουμε με απορροφητικό χαρτί. Χύνουμε το ξίδι σε ένα βάζο που κλείνει καλά και προσθέτουμε τα ροδοπέταλα.

2 Αφήνουμε το τριανταφυλλόξιδο, κλεισμένο καλά, 10 μέρες σε ένα ζεστό μέρος να τραβήξει ανακινώντας το κάθε μέρα μια φορά. Έπειτα το αδειάζουμε μέσα από ένα φίλτρο καφέ σε ένα μπουκάλι. Το διατηρούμε σε σκοτεινό μέρος.

Ξίδι με μυριστικά

Για 1/2 λ.

Μυριστικά δικής μας επιλογής (π.χ.
θυμάρι, εστραγκόν, άνηθος, βασιλικός)
500 χιλ.λ. κρασόξιδο

1 Πλένουμε καλά τα μυριστικά, τα πινάζουμε ώσπου να στεγνώσουν και τα βάζουμε μέσα σε ένα βάζο που κλείνει καλά ή σε γυάλινο μπουκάλι.

2 Γεμίζουμε το δοχείο με ξίδι, το πομώνουμε πολύ καλά και το αφήνουμε να τραβήξει 14 μέρες. Έπειτα το φιλτράρουμε μέσα από ένα λεπτό τουλουπάνι.

Ξίδι με φραμπουάζ

Για 1/2 λ.

1/2 λ. ξίδι από λευκό κρασί
15 φραμπουάζ
40 φυλλαράκια εστραγκόν

1 Ξεδιαλέγουμε τις ρόγες, τις πλένουμε και τις στεγνώνουμε με απορροφητικό χαρτί. Τις βάζουμε μαζί με το εστραγκόν σε ένα γυάλινο δοχείο με πλατύ στόμιο. Το γεμίζουμε με το ξίδι και το πομώνουμε καλά.

2 Αφήνουμε το ξίδι 14 μέρες σε ένα ευήλιο περβάζι παραθύρου για να τραβήξει. Έπειτα, φιλτράροντάς το μέσα από ένα φίλτρο του καφέ ή ένα λεπτό τουλουπάνι, το αδειάζουμε σε ένα μπουκάλι. Το διατηρούμε σε σκοτεινό μέρος.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Το ξίδι με φραμπουάζ δίνει υπέροχη γεύση στις φρουτοσαλάτες, στο ψάρι ή στη βινεγκρέτ για τα σπαράγγια.





Ξίδι καρκευμένο με τεκίλα



Για 300 χιλ.λ.

2 κλωναράκια δεντρολίβανο
2 μικρά πεπερόνια τσίλι
10 κόκκοι ασπροπίπερο
200 χιλ.λ. τεκίλα
100 χιλ.λ. απόσταγμα ξιδιού

1 Πλένουμε το δεντρολίβανο, το στεγνώνουμε και μαδάμε τις βελόνες του. Πλένουμε τα πεπερόνια. Βάζουμε το πιπέρι, το δεντρολίβανο και τα πεπερόνια σε ένα μπουκάλι.

2 Αναμειγνύουμε το ξίδι με την τεκίλα και τα αδειάζουμε στο μπουκάλι.

3 Πομώνουμε καλά το μπουκάλι και τ' αφήνουμε 5 μέρες να τραβήξει. Έπειτα φιλτράρουμε το περιεχόμενο. Το ξίδι είναι έτοιμο για όποια χρήση το θέλουμε.

Λάδι με μυριστικά

Για 1/2 λ.

10 γρ. χοντροκομμένα φουντούκια από 1 κλωναράκι θιμάρι, φασκόμηλο, και ματζουράνα
500 χιλ.λ. ελαιόλαδο

1 Καβουρδίζουμε τα φουντούκια σ' ένα τηγάνι χωρίς λίπος. Τα βγάζουμε και αφήνουμε να κρυώσουν.

2 Πλένουμε τα μυριστικά, τα τινάζουμε να στεγνώσουν και τα βάζουμε σ' ένα μπουκάλι μαζί με τα φουντούκια. Προσθέτουμε το λάδι και πομώνουμε καλά το μπουκάλι.

3 Αφήνουμε το λάδι να τραβήξει 14 μέρες περίπου. Έπειτα το φιλτράρουμε μέσα από ένα λεπτό τουλουπάκι. Το διατηρούμε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος. Το λάδι διατηρείται έτσι 6 εβδομάδες περίπου.

Λάδι με δεντρολίβανο

Για 1/2 λ.

1-2 κλωναράκια φρέσκο δεντρολίβανο
500 χιλ.λ. κραμβέλαιο

1 Πλένουμε το δεντρολίβανο το τινάζουμε να στεγνώσει και το βάζουμε σ' ένα μπουκάλι. Περιχύνουμε με το λάδι και αφήνουμε να τραβήξει στο καλά πομωμένο μπουκάλι 14 μέρες. Έπειτα αφαιρούμε το δεντρολίβανο. Πιο διακοσμητικό είναι αν αφήσουμε τα κλωναράκια μέσα στο μπουκάλι. Αν σας αρέσει περισσότερο έτσι, τότε παρασκευάζετε μικρότερες ποσότητες, που θα χρησιμοποιηθούν σύντομα. Αλλιώς το λάδι πικρίζει.



Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Τα αρωματικά λάδια είναι ιδανικά για το τηγάνισμα μπριζόλας και στέικ, αλλά και για σαλάτες.





Αρωματικά ξίδια με συνταγές της γιαγιάς

Ξίδι από κόκκινο κρασί με σκόρδο

Για 3/4 λ.

Από ένα κλωναράκι βασιλικός,
εστραγκόν και λουίζα
6 σκελίδες σκόρδο
1 φύλλο δάφνης
1 κ.σ. χοντροκοπανισμένοι κόκκοι
μανροπίπερο
100 χιλ.λ. απόσταγμα ξιδιού (25%)
1/2 λ. δυνατό κόκκινο κρασί

1 Πλένουμε τα μυριστικά, τα τινάζουμε και τ' αφήνουμε να στεγνώσουν 1-2 μέρες.

2 Καθαρίζουμε το σκόρδο και το κόβουμε στη μέση. Το βάζουμε μαζί με τα μυριστικά μέσα σ' ένα μπουκάλι με φαρδύ στόμιο. Προσθέτουμε τη δάφνη, το πιπέρι, το ξίδι και το κρασί.

3 Πομώνουμε καλά το μπουκάλι και αφήνουμε να τραβήξει 3 εβδομάδες περίπου. Έπειτα χύνουμε το ξίδι σε άλλα μπουκάλια, αφού το περάσουμε από σουρωτήρι. Το διατηρούμε πομωμένο αεροστεγώς.

Ξίδι με ραγοστρόβιλα

Για 1 λ.

1 ματσάκι γλυκάνισο
2 κλωναράκια εστραγκόν
2 κ.σ. ραγοστρόβιλα
1 λ. ξίδι από λευκό κρασί

1 Ξεδιαλέγουμε τα μυριστικά και τα βάζουμε σ' ένα μπουκάλι μαζί με τα ραγοστρόβιλα και το ξίδι. Πομώνουμε σφιχτά το μπουκάλι.

2 Αφήνουμε το ξίδι να τραβήξει τουλάχιστον 4 εβδομάδες. Έπειτα το φιλτράρουμε μέσα από λεπτό τουλουπάνι και το χύνουμε πάλι σε μπουκάλια. Τα πομώνουμε καλά.

3 Το ξίδι με ραγοστρόβιλα ταιριάζει ως καρύκευμα σάλτσας για κυνήγι, για φίνες σάλτσες βουτύρου και σάλτσες μπερναίζ. Επίσης για σαλάτες από σκουρόχρωμο κρέας, για μαρινάρισμα κρεάτων πριν το ψήσιμο ή το γκριλ.







Βινεγκρέ με κρυμμένα βότανα

Τα αρωματικά βότανα

Ο άνηθος, το θυμάρι και το φασκόμηλο είναι μυριστικά από τον μεσογειακό χώρο, που εισχώρησαν από παλιά και στη βόρεια κουζίνα. Προσδεύουν καλά σε κάθε ευήλιο μπαλκόνι ή κήπο.

Ο άνηθος με τα σαν κλωστές λεπτά φυλλαράκια του, που λέγεται και αγγουροβότανο, ευωδιάζει πικάντικα και δροσερά. Παραδοσιακά χρησιμοποιείται για να καρυκεύουμε σαλάτες και ψαρικά.

Το θυμάρι είναι πλούσιο σε αιθέρια έλαια, που καθορίζουν την πικάντικη ευωδιά και γεύση αυτού του μυριστικού. Συνήθως το θυμάρι χρησιμοποιείται μαζί με τη ματζουράνα για καρύκευμα σε διάφορες σάλτσες.

Το φασκόμηλο είναι ένα βότανο για καρύκευμα και βάλσαμο με άρωμα και γεύση πικροπικάντικη. Το αναγνωρίζουμε από τα ασημοπράσινα φύλλα του με τη χνουδωτή επιφάνεια.



Ξίδι με άνηθο

Για 1/2 λ. περίπου

100 χιλ.λ. απόσταγμα ξιδιού (25%)
100 χιλ.λ. νερό
300 χιλ.λ. λευκό κρασί
6-8 κλωνιά άνηθο

1 Αναμειγνύουμε το ξίδι, το νερό και το κρασί σε μια λεκάνη. Τα αδειάζουμε σε ένα μπουκάλι μαζί με τον άνηθο.

2 Πομώνουμε το μπουκάλι και αφήνουμε να τραβήξει 4-5 μέρες. Έπειτα φιλτράρουμε το ξίδι και το αδειάζουμε σε άλλο μπουκάλι που πομώνουμε καλά.

Ξίδι με θυμάρι

Για 1/2 λ. περίπου

100 χιλ.λ. απόσταγμα ξιδιού (25%)
100 χιλ.λ. νερό
300 χιλ.λ. λευκό κρασί
4-6 κλωνιά θυμάρι

1 Αναμειγνύουμε το ξίδι, το νερό και το κρασί σε μια λεκάνη. Τα αδειάζουμε σε ένα μπουκάλι μαζί με το θυμάρι. Πομώνουμε το μπουκάλι.

2 Αφήνουμε να ησυχάσει 4-5 μέρες. Ενδιάμεσα το κουνάμε κυκλικά. Έπειτα φιλτράρουμε το ξίδι και το αδειάζουμε σε άλλο μπουκάλι που πομώνουμε καλά.



Ξίδι με φασκόμηλο

Για 1/2 λ. περίπου

100 χιλ.λ. απόσταγμα ξιδιού 25%
100 χιλ.λ. νερό
300 χιλ.λ. ροζέ κρασί
4-6 κλωνιά φασκόμηλο

1 Αναμιγνύουμε το ξίδι, το νερό και το ροζέ κρασί σε μια λεκάνη. Τα αδειάζουμε σε ένα μπουκάλι με φαρδύ λαιμό μαζί με το φασκόμηλο. Πομώνουμε το μπουκάλι.

2 Αφήνουμε να ησυχάσει 4-5 μέρες. Ενδιάμεσα το κουνάμε κυκλικά. Έπειτα φιλτράρουμε το ξίδι και το αδειάζουμε σε άλλο μπουκάλι που πομώνουμε καλά.

Ξίδι με πορτοκάλι

Για 1/2 λ. περίπου

100 χιλ.λ. απόσταγμα ξιδιού (25%)
100 χιλ.λ. νερό
300 χιλ.λ. λευκό κρασί
1 κ.σ. χυμός πορτοκαλιού
φλούδα από αράντιστο πορτοκάλι

1 Αναμειγνύουμε το ξίδι, το νερό, το κρασί και τον χυμό πορτοκαλιού σε μια λεκάνη. Τα αδειάζουμε σε ένα μπουκάλι. Αφαιρούμε τη φλούδα από ένα αράντιστο πορτοκάλι και απομακρύνουμε το άσπρο εσωτερικό της.

2 Βάζουμε και τη φλούδα στο μπουκάλι, πομώνουμε καλά και αφήνουμε το ξίδι να τραβήξει 4-5 μέρες. Έπειτα το αδειάζουμε σε άλλο μπουκάλι που πομώνουμε επίσης καλά.



Λικέρ, χυμοί & σνάπς





Λικέρ καρύδι

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Σερβίρουμε για ποικιλία το λικέρ καρύδι με μια τούφα σαντιγί. Γίνεται έτσι πιο κρεμώδες.

Για 1 μπουκάλι των 700 χιλ.λ.

100 γρ. καθαρισμένα καρύδια

100 γρ. ζαχαροκάντιο

1/2 λ. κονιάκ

1 Τα καρύδια θα πρέπει να είναι φρέσκα από το δέντρο, ώστε να είναι εύκολο να ξεφλουδιστούν. Τα χωρίζουμε στη μέση και τα ανακατεύουμε με τη ζάχαρη και το κονιάκ. Τα αδειάζουμε σε μια σκουρόχρωμη μπουκάλια και τα αφήνουμε να τραβήξουν επί 6 εβδομάδες σε ένα ζεστό μέρος. Έπειτα τα περνάμε από ένα σουρωτήρι και τα αδειάζουμε σε άλλο μπουκάλι.



Λικέρ από κουφόξυλα



Για 7 μπουνκάλια των 700 χιλ.λ.

2 1/2 λ. χυμός από κουφόξυλα
1,2 κ. ζάχαρη
1 μπαστουνάκι βανίλια
1 ξύλο κανέλας
6 κ.σ. χυμός λεμονιού
1/2 λ. ρούμι (54 βαθμ. %)

1 Βάζουμε τον χυμό των φρούτων να πάρει βράση μαζί με τη ζάχαρη, την κανέλα και τη βανίλια που την έχουμε κόψει σε κομματάκια. Προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού.

2 Αδειάζουμε τον ζωμό σε ένα μεγάλο δοχείο και τον αφήνουμε να κρυώσει. Έπειτα χύνουμε μέσα και το ρούμι, φιλτράρουμε τον ζωμό από ένα λεπτό τουλουπάνι και γεμίζουμε τα μπουνκάλια με το λικέρ. Πομώνουμε τα μπουνκάλια καλά.

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Χυμό από κουφόξυλα μπορούμε να φτιάξουμε και μόνοι μας. Η συνταγή υπάρχει στη σελ. 136.





Crème de coco



1 ινδοκάρυδο (περίπ. 200 γρ. σάρκα)
120 γρ. λευκό ζαχαροκάντιο
1 φακελάκι βανίλια
1/4 λ. άσπρο ρούμι (54 βαθμ. %)
4 κ.σ. ξερές φετούλες μπανάνας

1 Με τη βοήθεια ενός γερού τυριμπουσόν ανοίγουμε στο σκούρο σημείο του ινδοκάρυδου μια τρύπα. Αφήνουμε να χυθεί το γάλα του. Έπειτα σπάμε το ινδοκάρυδο με ένα σφυρί και ξεκολλάμε τη σάρκα του από το τσόφλι. Την κόβουμε σε κομματάκια. Τα βάζουμε μαζί με το ζαχαροκάντιο σε μια φιάλη.

2 Προσθέτουμε τη βανίλια, το ρούμι και τις ξερές μπανάνες. Κλείνουμε καλά τη φιάλη, αν είναι δυνατό με βιδωτό πόμα ή με καπάκι που κλείνει με συνδετήρες. Αφήνουμε να τραβήξει 3-4 βδομάδες.

Λικέρ με αυγό

Για 1 μπουνγάλι των 500 χιλ.λ.

4 κρόκοι αυγών
200 γρ. ζάχαρη
1/2 μπαστουνάκι βανίλια
250 χιλ.λ. γάλα
100 χιλ.λ. καθαρό αλκοόλ
(φαρμακείου)

1 Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη ώσπου να αφρίσουν. Χαράζουμε τη βανίλια κατά μήκος και γδερνουμε το εσωτερικό.

2 Προσθέτουμε στους κρόκους τη βανίλια, το γάλα και το αλκοόλ. Αναμειγνύουμε καλά και βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο.

3 Μετά από 24 ώρες το λικέρ είναι έτοιμο. Σε φιάλες που κλείνουν καλά διατηρείται στο ψυγείο 4 βδομάδες περίπου.

Λικέρ από κυνόροδα



Για 2 μπουκάλια των 700 χιλ.λ.

500 γρ. κυνόροδα
1/2 λ. καθαρό αλκοόλ (φαρμακείου)
1/2 λ. σφηνάκι από σιτάρι
1 κ. ζάχαρη

1 Τρυγάμε τα κυνόροδα μετά από την πρώτη παγωνιά. Τα ξεδιαλέγουμε, κόβουμε τα κοτσάνια τους και τα κοπανίζουμε ή τα πολτοποιούμε στο μίξερ.

2 Τα περιχύνουμε με το αλκοόλ και το σφηνάκι.

3 Βράζουμε σε 3/4 λ. νερό τη ζάχαρη 15' περίπου, ώσπου να σοροπιάσει. Περιχύνουμε με το ζεματιστό σιρόπι τα φρούτα. Τα αδειάζουμε σε ένα μεγάλο βάζο, το κλείνουμε καλά και το αφήνουμε σε ένα ευήλιο περβάζι 14 μέρες περίπου.

4 Όταν περάσουν οι 14 μέρες περνάμε το υγρό πολλές φορές από ένα λινό πανί και μετά το αδειάζουμε στα μπουκάλια. Πριν το χρησιμοποιήσουμε το αφήνουμε να ησυχάσει 4 βδομάδες περίπου.





Σναπς από λεμόνια



Για 1 μπουκάλι των 700 χιλ.λ.

*2 αράντιστα λεμόνια
1/2 λ. βότκα
100 γρ. ζάχαρη*

1 Πλένουμε με ζεματιστό νερό τα λεμόνια και αφαιρούμε τη φλούδα με το μαχαίρι της πατάτας. Έπειτα τα στίβουμε.

2 Αναμιγνύουμε σε 1 λ. νερό τη φλούδα των λεμονιών, τον χυμό και τη βότκα και τα αδειάζουμε σε ένα μεγάλο μπουκάλι που κλείνει καλά.

3 Βράζουμε μερικά λεπτά τη ζάχαρη με 125 χιλ.λ. νερό, αφήνουμε να κρυώσει λίγο και την προσθέτουμε στη βότκα. Ταρακουνάμε καλά και αφήνουμε το μπουκάλι, καλά κλεισμένο, 24 ώρες στο ψυγείο να ησυχάσει.

3 Στη συνέχεια περνάμε το υγρό από το σουρωτήρι που το έχουμε καλύψει στο εσωτερικό του με ένα τουλουπάνι και γεμίζουμε με το φιλτραρισμένο αυτό σναπς τα μπουκάλια, που τα έχουμε ξεπλύνει προηγουμένως με ζεματιστό νερό. Κλείνουμε καλά τα μπουκάλια.

Απεριτίφ με ραγοστρόβιλα



Για 2 μπουκάλια των 500 χιλ.λ.

30 γρ. ραγοστρόβιλα
3-4 κλωνοράκια του θαμνόκεδρου
0,7 λ. ξηρό λευκό κρασί
5 κ.σ. ζάχαρη

1 Ξεδιαλέγουμε τις ρόγες, τις πλένουμε και τις στεγνώνουμε καλά. Βάζουμε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπουκάλι και το κλείνουμε καλά.

2 Αφήνουμε το απεριτίφ 1 βδομάδα να ξεκουραστεί. Έπειτα το περνάμε από ένα λεπτό τουλουπάνι και αδειάζουμε το φιλτραρισμένο περιεχόμενο στα μπουκάλια. Τα πομώνουμε πολύ καλά.





Λικέρ από καρύδια



Για 2 μπουκάλια των 700 χιλ.λ.

*25 πράσινα, άγουρα καρύδια
1 λ. κονιάκ
3 γρ. κανέλα σκόνη
500 γρ. ζάχαρη*

1 Θρυμματίζουμε τα καρύδια και τα βάζουμε μαζί με το κονιάκ και την κανέλα σε ένα μπουκάλι. Κλείνουμε καλά το μπουκάλι και το αφήνουμε σε ένα ευήλιο μέρος για 3 εβδομάδες. Φιλτράρουμε έπειτα το περιεχόμενο μέσα από ένα λεπτό τουλουπάνι.

2 Βράζουμε τη ζάχαρη σε 1 λ. περίπου νερό, ώσπου να διαλυθεί καλά. Αφήνουμε το διάλυμα να κρυώσει κι έπειτα το αναμειγνύουμε με το κονιάκ. Αδειάζουμε το ποτό σε ένα μεγάλο μπουκάλι, που πομώνουμε καλά.

3 Αφήνουμε το μπουκάλι 2-3 μέρες στην ησυχία του. Έπειτα φιλτράρουμε ξανά το λικέρ και γεμίζουμε μ' αυτό τα μπουκάλια.

Λικέρ με ροδοπέταλα



Για ένα μπουκάλι των 750 χιλ.λ. περίπου

75 γρ. ενωδιαστά ροδοπέταλα
250 γρ. βότκα
375 γρ. ζάχαρη

1 Ξεδιαλέγουμε προσεχτικά τα ροδοπέταλα· δεν χρησιμοποιούμε φθαγμένα. Τα πλένουμε, τα στεγνώνουμε και τα βάζουμε μέσα σε ένα μπουκάλι. Τα περιχύνουμε με τη βότκα.

2 Κλείνουμε καλά το μπουκάλι και τ'αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου και σε σκοτεινό μέρος 14 μέρες. Έπειτα βράζουμε τη ζάχαρη σε 1/2 λ. νερό, ώσπου να γίνει σιρόπι που αφήνουμε να κρυώσει.

3 Αναμειγνύουμε τα ροδοπέταλα και τη βότκα με το σιρόπι, τα φιλτράρουμε μέσα από ένα λινό πανί και γεμίζουμε τα μπουκάλια. Έστερα από μερικές βδομάδες το λικέρ είναι έτοιμο.





Πικρούτσικο λικέρ με πευκοβελόνες

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Το απόσταγμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για απεριτίφ αμέσως μετά την παρασκευή του. Αν παραμείνει όμως ένα διάστημα κερδίζει σε άρωμα. Το ποτό αυτό ενδείκνυται για ανωμαλίες πέψης και για γριπώδεις λοιμώξεις.



Για 1 μπουκάλι του 1 λ.

150 γρ. τρυφερές πευκοβελόνες
700 γρ. αλκοόλ (σναπς από σιτάρι ή από φρούτα ή και καθαρό αλκοόλ)
2 κ.σ. ζάχαρη

Βάζουμε τις πευκοβελόνες σε ένα μπουκάλι και τις περιχύνουμε με το αλκοόλ ώστε να τις καλύπτει τελείως. Αφήνουμε να τραβήξει 1 βδομάδα ώσπου να πάρει ανοιχτό κίτρινο χρώμα. Φιλτράρουμε με τουλονπάνι. Διαλύουμε μέσα στο μίγμα τη ζάχαρη ανακατεύοντας και το αδειάζουμε στο μπουκάλι, που κλείνουμε καλά.

Λικέρ κανέλα



Για ένα μπουκάλι 1 λ.

1/2 πορτοκάλι
6-8 ξύλα κανέλας (π.χ. μάρκας Φουξ)
125 γρ. καστανή ζάχαρη
1 μπουκάλι μπράντι (=0,7 λ.)

Στίβουμε το μισό πορτοκάλι. Βάζουμε την κανέλα μαζί με τον χυμό πορτοκάλι και τη ζάχαρη σε ένα μπουκάλι. Περιχύνουμε με το μπράντι, κλείνουμε καλά το μπουκάλι και τ' αφήνουμε 4 εβδομάδες περίπου να τραβήξει. Έπειτα φιλτράρουμε το υγρό από σουρωτήρι καλυμμένο στο εσωτερικό του με τουλουπάνι και αδειάζουμε το λικέρ σε ένα διακοσμητικό μπουκάλι (περιεχομένου 0,8 λ. τουλάχιστον).

ΠΕΡΙ ΚΑΝΕΛΑΣ

Η κανέλα ανήκει στα μπαχαρικά φλοιού. Προτιμάται η καλλιέργεια 3 ειδών κανέλας: της Κεϋλάνης, της κινέζικης και του Πάντανγκ. Η κανέλα είναι γνωστή από αρχαιοτάτων χρόνων. Οι Αιγύπτιοι και οι αρωμαίοι τη χρησιμοποιούσαν ως θεραπευτικό και καλλυντικό.

Κατάγεται αρχικά από τη Σρι Λάνκα, που εξαιτίας αυτού του μπαχαρικού κατέκτησαν οι Πορτογάλοι τον 16. αιώνα. Δέντρα κανέλας φυτεύονται σε φυτείες κανέλας. Από τα δέντρα που μεγαλώνουν γρήγορα κόβουν λεπτά κλαδιά. Τον πιο φίνο φλοιό τον κερδίζουν από τα λεπτά βλαστάρια της μέσης του φυτού. Τον απαλάσσουν στη συνέχεια από τον μανδύα φελλού που τον καλύπτει και τον ξεραίνουν σε σκιά. Τα λεγόμενα κβίλς τα κόβουν έπειτα σε ομοιόμορφα τεμάχια των 10 εκ. κι αυτά είναι τα ξύλα της κανέλας.





Χυμός από κουφόξυλα



Για 2 μπουκάλια των 700 χιλ.λ.

*1 κ. κουφόξυλα χωρίς το κοτσάνι.
250 γρ. ζάχαρη*

1 πρέζα κανέλα σκόνη

1 Πλένουμε και στεγνώνουμε με απορροφητικό χαρτί τα κουφόξυλα, τα στίβουμε και τα περνάμε από ένα τρυπητό.

2 Βράζουμε τον χυμό που προήλθε μ' αυτόν τον τρόπο με τη ζάχαρη και την κανέλα μερικά λεπτά, ανακατεύοντας διαρκώς και αφαιρώντας τον αφρό που δημιουργείται με μια τρυπητή κουτάλα.

3 Αδειάζουμε τον καυτό χυμό στα μπουκάλια, που τα κλείνουμε αμέσως σφιχτά. Μπορούμε, πριν τον σερβίρουμε, να αραιώσουμε τον χυμό που είναι σα σιρόπι, με νερό. Ο χυμός από κουφόξυλα είναι γνωστό σπιτικό θεραπευτικό μέσο για κρυολογήματα. Για να παρασκευάσουμε μεγάλες ποσότητες, καλό θα ήταν να χρησιμοποιήσουμε ηλεκτρικό αποχυμωτή.

Σιρόπι από βατόμουρα



Για 2 μπουκάλια των 750 χιλ.λ.

*2 κ. βατόμουρα
περίπου 2 κ. ζάχαρη (αναλόγως με την
ποσότητα του χυμού)
120 χιλ.λ. χυμός λεμονιού*

1 Πλένουμε κάτω από τρεχούμενο νερό τα βατόμουρα και τ' αφήνουμε να στραγγίξουν καλά. Παράγουμε τον χυμό ή με αποχυμωτή ή στίβοντας τα βατόμουρα μέσα από ένα λεπτό σουρωτήρι. Στη δεύτερη περίπτωση βάζουμε πρώτα τα βατόμουρα να πολτοποιηθούν στην κρεατομηχανή ή στο μπλέντερ και μετά τα περνάμε από το σουρωτήρι. Αδειάζουμε τον χυμό σε ένα μεγάλο δοχείο ή βάζο και τον τοποθετούμε 2 μέρες σε σκοτεινό μέρος και σε θερμοκρασία δωματίου.

2 Απομακρύνουμε την πέτσα που δημιουργήθηκε στην επιφάνεια του χυμού και φιλτράρουμε το υγρό. Βάζουμε για κάθε λίτρο χυμού 1,5 κ. ζάχαρη, 200 χιλ.λ. νερό και 60 χιλ.λ. χυμό λεμονιού να πάρει βράση, ενώ ανακατεύουμε διαρκώς. Προσθέτουμε τώρα τον χυμό των βατόμουρων και σιγοβράζουμε 2-3 λεπτά σε μέτρια θερμοκρασία.

3 Ξαφρίζουμε τον χυμό πολλές φορές και ανακατεύουμε διαρκώς, ώσπου να σοροπιάσει. Μόλις διαπιστώσουμε ότι ο χυμός είναι έτοιμος, τον αδειάζουμε στα μπουκάλια, που τα πομώ-νουμε αμέσως καλά.



Κρέας & ψάρια





Σπιτικές σπεσιαλιτέ

Λουκάνικο αίματος

Για 6 βάζα των 500 γρ.

500 γρ. φρέσκο λαρδί
 50 γρ. αλάτι
 1 κ. λαιμό
 500 γρ. φρέσκο μπέικον
 1 κρεμμύδι
 20 γρ. μαργαρίνη
 3/4 φρέσκο χοιρινό αίμα
 1/4 λ. ζωμός από χοιρινό κρέας
 4-6 πρέζες αποξηραμένη ματζουράνα
 4-5 πρέζες μπαχάρι σκόνη
 3-4 πρέζες πιπέρι
 3-4 πρέζες μπαχαρικά για πατέ

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ!

Το φρέσκο χοιρινό αίμα το προπαραγγέλνουμε στον κρεοπώλη.

1 Μουσκεύουμε το λαρδί για 1-2 ώρες, ενώ ενδιάμεσα αλλάζουμε το νερό. Βάζουμε σε φρέσκο νερό το λαρδί να βράσει με κλειστό καπάκι, ξαφρίζουμε και στη συνέχεια προσθέτουμε το μισό αλάτι, το λαιμό και το μπέικον.

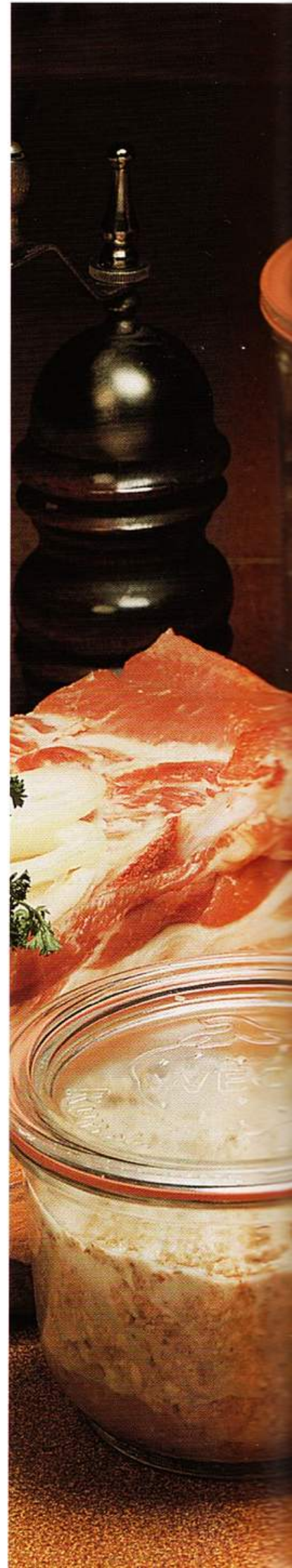
2 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια, τα κόβουμε στη μέση ή στα 4, τα σοτάρουμε σε καυτό βούτυρο ανακατεύοντας και τα προσθέτουμε στο κρέας.

3 Σιγοβράζουμε 1-1 1/2 ώρα στη σκεπασμένη κατσαρόλα. Όταν μαλακώσει το λαρδί, το βγάζουμε από τον ζωμό· το μισό το περνάμε δυο φορές από την κρεατομηχανή και το αναμειγνύουμε αμέσως με το αίμα για να μη γρουμπουλιάσει.

4 Το άλλο μισό του λαρδιού και το μπέικον τα κόβουμε σε κομματάκια και τα ανακατεύουμε με τον λαιμό που στο μεταξύ έχει καλοβράσει και το έχουμε κόψει επίσης σε κομματάκια. Αφήνουμε να ησυχάσουν 15 λεπτά.

5 Αναμειγνύουμε τώρα καλά τα διάφορα κρέατα με το αίμα, το υπόλοιπο αλάτι, τα μπαχαρικά και τον ζωμό. Αφήνουμε τη μάζα 10' να κρυώσει, προτού γεμίσουμε μ' αυτήν τα καλοπλυμένα βάζα.

6 Γεμίζουμε τα βάζα ως 4 εκ. κάτω από το χείλος τους και τα κλείνουμε καλά με το λαστιχένιο βραχιόλι, το γυάλινο καπάκι και τους συνδετήρες· τα τοποθετούμε μέσα στο ειδικό σκεύος για αποστείρωση. Βράζουμε 120 λεπτά στους 100°C.







Φίνα τεμπάλ από συκώτι με φασκόμηλο

Για 4 μερίδες

500 γρ. σπανάκι
αλάτι
400 γρ. συκώτι από μοσχάρι γάλακτος
100 γρ. φρέσκο, παχύ μπέικον
2 κ.σ. κονιάκ
1/8 λ. λευκό κρασί
πιπέρι
6 φύλλα φασκόμηλο
2 αυγά
100 γρ. τριμμένο άσπρο ψομί
κάμπερολαντ σος συνοδευτική

1 Καθαρίζουμε, πλένουμε και αχνίζουμε το σπανάκι σε αλατισμένο νερό που βράζει για 2 λεπτά. Ξεπλένουμε μετά τα φύλλα με κρύο νερό και τα αφήνουμε να στραγγίσουν καλά.

2 Καθαρίζουμε το συκώτι και το κόβουμε όπως και το μπέικον σε χοντρούς κύβους.

3 Αναμειγνύουμε το κονιάκ με το κρασί, το αλάτι και το πιπέρι. Βάζουμε μέσα το κρέας και το μαρινάρουμε για 30 λεπτά.

4 Πλένουμε το φασκόμηλο, το τινάζουμε να φύγουν τα νερά του και το φιλοκόβουμε.

5 Βγάζουμε το κρέας από τη μαρινάτα και το περνάμε από την κρεατομηχανή. Αναμειγνύουμε τον κιμά με το φασκόμηλο, τα αυγά και το άσπρο ψομί.

6 Στρώνουμε τις φόρμες για τα τεμπάλ με σπανάκι. Τις γεμίζουμε με τη μάζα του συκωτιού και τις σκεπάζουμε πάλι με σπανάκι.

7 Βάζουμε σε μπαιν-μαρί τις φόρμες και βράζουμε 30' περίπου. Τις βγάζουμε, τις αναποδογυρίζουμε, τις γαρνίρουμε και τις σεοβίρουμε με κάμπερολαντ σος.



Πατέ από συκώτι με καρύδια



Για 4 μερίδες

250 γρ. συκώτι πουλερικών
3 φύλλα φασκόμηλο
1 κ.γ. λάδι
1 κ.γ. σόγια σος
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
γούστερ σος
100 γρ. βούτυρο
10 καρύδια

1 Πλένουμε το συκώτι, το σκουπίζουμε και το κόβουμε σε κύβους. Το σοτάρουμε στο λάδι μαζί με το φασκόμηλο περίπου 3'. Κατεβάζουμε τη θερμοκρασία και το αφήνουμε να τραβή-

ξει άλλα 5 λεπτά· το συκώτι πρέπει να παραμείνει ελαφρώς κόκκινο στο εσωτερικό του.

2 Μόλις μισοκρυώσει, πολτοποιούμε το μισό συκώτι με το φασκόμηλο, το βούτυρο και τα μπαχαρικά και αλατοπιπερώνουμε. Το υπόλοιπο συκώτι το κόβουμε σε λουρίδες και σπάμε τα καρύδια στα 4.

3 Βάζουμε σε στρώσεις εναλλάξ το πολτοποιημένο συκώτι, τις λουρίδες του συκωτιού και τα καρύδια σε μια ανάλογη φόρμα και την αφήνουμε στο ψυγείο. Αναποδογυρίζουμε τη φόρμα για να βγει ολόκληρο το πατέ και το σεβρίζουμε κομμένο σε φέτες.





Confit de canard



Για μια πλήλινη φόρμα των 2 λ.

1 πάπια, π.χ. της Βαρβαρίας
(περ. 1,8 κ.)
2 κ.γ. κόκκοι μαυροπίπερο
4 φύλλα δάφνης
2 γαρίφαλα
250 γρ. χοντρό αλάτι
2 σκελίδες σκόρδο
2-3 κλωναράκια θυμάρι
2 κρεμμύδια
λίγο ελαιόλαδο για το τηγάνι
500 χιλ.λ. κόκκινο κρασί
τριμμένη φλούδα 1/2
αράντιστου λεμονιού
1 πρέζα κάοδαμο

1 Κόβουμε την πάπια στη μέση κατά μήκος. Έπειτα κόβουμε και τα πόδια και βγάζουμε το λίπος της κοιλιάς. Πλένουμε το κρέας και το λίπος και βάζουμε το λίπος στο ψυγείο. Κοπανίζουμε το πιπέρι με τη δάφνη και τα γαρίφαλα σε ένα γουδί και τα ανακατεύουμε με το αλάτι. Καθαρίζουμε το σκόρδο.

2 Πλένουμε και τινάζουμε καλά το θυμάρι. Βάζουμε σε στρώσεις το κρέας και το θυμάρι σε μια πλήλινη φόρμα. Πασπαλίζουμε με το αλάτι και τα μπαχαρικά και αφήνουμε τη φόρμα σκεπασμένη 1 μέρα για να τραβήξει.

3 Την άλλη μέρα απομακρύνουμε το αλάτι από το κρέας π.χ. με ένα πανί. Αφαιρούμε τα κόκκαλα και κόβουμε το κρέας σε κύβους. Καθαρίζουμε και φιλοκόβουμε τα κρεμμύδια. Τσιγαρίζουμε με το λάδι τα πάντα ελαφρά. Περιχύνουμε με το κρασί και προσθέτουμε τη φλούδα του λεμονιού και το κάοδαμο.

4 Αφήνουμε να βράσουν 20-30 λεπτά, ώσπου να μαλακώσει το κρέας. Αλατίζουμε το κρέας να γίνει νόστιμο και αδειάζουμε το τηγάνι σε μια πλήλινη ανθεκτική φόρμα.

5 Τρουπάμε συχνά τη μάζα με ένα μακρύ πιρούνι, ώστε να ανεβαίνει το λίπος στην επιφάνεια. Ζεσταίνουμε το λίπος που είχαμε αφήσει στο ψυγείο και περιχύνουμε μ' αυτό το περιεχόμενο σιγά σιγά. Το confit πρέπει να είναι καλά καλυμμένο με μια στρώση λίπος, γιατί το λίπος το κονσερβοποιεί.

6 Το confit διατηρείται μερικές βδομάδες στο ψυγείο. Εναλλακτικά μπορείτε να το αδειάσετε σε βάζα. Κλείνουμε τα βάζα αεροστεγώς και τα αποστειρώνουμε σε μπαιν-μαρί 30 λεπτά. Τα βγάζουμε από το νερό και τα αφήνουμε να κρυώσουν σιγά σιγά.





Τερρίν με τον τρόπο του μεγαλοκτηματία

Για 4-6 μερίδες

750 γρ. κιμάς, μισός και μισός
 100 γρ. τριμμένο παξιμάδι
 2 αυγά
 1 ματσάκι μαϊντανό
 2 σκελίδες σκόρδο
 2 πεπερόνια τσίλι
 3 κ.σ. ελαιόλαδο
 1 κονσέρβα ξεφλουδισμένα
 ντοματάκια (380 γρ.)
 175 φρέσκο παχύ λαοδί
 αλάτι, πιπέρι
 1 κ.γ. ξερό θυμάρι
 κάμπερλαντ σος, συνοδευτική

1 Ζυμώνουμε τον κιμά με το παξιμάδι και τα αυγά. Πλένουμε και τινάζουμε τον μαϊντανό να φύγουν καλά τα νερά και τον ψιλοκόβουμε· τον ζυμώνουμε με τον κιμά.

2 Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε το σκόρδο καθώς και τα πεπερόνια. Ζεσταίνουμε το λάδι και τσιγαρίζουμε μέσα το σκόρδο και τον μαϊντανό. Προσθέτουμε τα ντοματάκια, τα αφήνουμε να σιγοβράσουν χωρίς καπάκι 10 λεπτά περ. και στη συνέχεια τα πολτοποιούμε στο μίξερ.

3 Κόβουμε το λαοδί σε φέτες και τις στρώνουμε σε μια πήλινη φόρμα τερρίν. Αναμειγνύουμε τον κιμά με τον πολτό, αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το θυμάρι και αδειάζουμε τη μάζα στη φόρμα.

4 Σκεπάζουμε τη φόρμα και τη βάζουμε σε μπαιν-μαορί για περ. 1 1/2 ώρα. Βγάζουμε την τερρίν από τη φόρμα την κόβουμε σε φέτες και τη σεοβίρουμε.



Rillettes de lapin



Για 4-6 μερίδες

80 γρ. ξερά δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι
 3 κ.σ. κονιάκ
 1,2 κ. κρέας κουνελιού χωρίς τα κόκκαλα
 1 σνκώτι κουνελιού
 φρεσκοτριμμένο μαυροπίπερο
 αλάτι
 φλούδα από 1 αράντιστο λεμόνι
 75 γρ. καπνιστό λαρδί, από την κοιλιά
 3 κλωναράκια θημάρι ψιλοκομμένο
 3 κλωναράκια δεντρολίβανο ψιλοκομμένο
 1 φύλλο δάφνης
 500 χιλ.λ. λευκό κρασί
 500 χιλ.λ. ζωμός από κυνήγι
 75 χιλ.λ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

1 Κόβουμε σε μικρά κομματάκια τα δαμάσκηνα, τα περιχύνουμε με το κονιάκ και τ' αφήνουμε στην άκρη. Κόβουμε σε χοντρούς κύβους το κουνέλι. Πλένουμε και σκουπίζουμε το

σνκώτι. Τα αλατοπιπερώνουμε και τα τρίβουμε με τη φλούδα λεμονιού. Τα βάζουμε σε μια λεκάνη. Κόβουμε σε κύβους το λαρδί.

2 Τα μυριστικά, το λαρδί, τα δαμάσκηνα και τη δάφνη τα αναμειγνύουμε με το κρέας (όχι το σνκώτι). Περιχύνουμε με το κρασί, τον ζωμό και το λάδι. Σκεπάζουμε τη λεκάνη και τα αφήνουμε στο ψυγείο 1 νύχτα να τραβήξουν.

3 Την άλλη μέρα προθερμαίνουμε τον φούρο στους 180°C. Βάζουμε τη μισή μάζα σε μια πήλινη φόρμα για τερενίν και την πιέζουμε καλά. Κόβουμε το μαριναρισμένο σνκώτι σε φέτες και το στρώνουμε πάνω στη μάζα. Στρώνουμε από πάνω και την υπόλοιπη μάζα του κρέατος. Κλείνουμε τη φόρμα καλά με το καπάκι. Βάζουμε το rillettes σε μπαιν-μαρί στο φούρο και το ψήνουμε στους 180°C περίπ. για 1 1/2 ώρα. Αφού κρυώσει το βάζουμε για 24 ώρες στο ψυγείο.



Τρεις τερρίν για γευσιγνώστες

Αγγλική τερρίν με κυνήγι

Για 4-6 μερίδες

150 γρ. κρεμμύδια εσαλότ
1 κ.σ. βούτυρο
1 ματσάκι ματζουράνα
200 γρ. χοιρινό σπάλα
250 γρ. γκούλας από ελάφι
αλάτι, πιπέρι
2 κ.σ. μπαχαρικά για κυνήγι
1 κ.σ. κρασί πορτό
2 αυγά
2 κ.σ. κονκουνάρι
100 γρ. καπνιστό μπέικον
κάμπερλαντ σος, συνοδευτική

1 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβουμε. Ζεσταίνουμε το βούτυρο και σοτάρουμε μέσα για 5' τα κρεμμύδια. Ψιλοκόβουμε και τη μα-

τζουράνα. Περνάμε το χοιρινό και τα κομματάκια του ελαφιού από το ψιλό μαχαίρι της κρεατομηχανής και ζυμώνουμε τη μάζα με τα κρεμμυδάκια και τη ματζουράνα. Καρνεύουμε με το αλατοπίπερο, τα μπαχαρικά και το κρασί πορτό και αναμειγνύουμε στη μάζα τα αυγά και το κονκουνάρι.

2 Κόβουμε το μπέικον σε φέτες και στρώνουμε μ' αυτές μια κατάλληλη πήλινη φόρμα για τερρίν. Αδειάζουμε μέσα τη μάζα του κρέατος, τη σκεπάζουμε με τις υπόλοιπες φέτες μπέικον και βράζουμε την τερρίν σε μπαιν-μαρί για περίπου 1 1/2 ώρα.

3 Τη σεοβίζουμε ζεστή ή κρύα με κάμπερλαντ σος για συνοδεία.

Τερρίν των Αρδενών

Για 4-6 μερίδες

1 φακελάκι ξερά μανιτάρια
κονκουμελέες (25 γρ.)
125 γρ. κρεμμύδια
3 σκελίδες σκόρδο
1 κ.σ. βούτυρο
1 ματσάκι διάφορα μυριστικά
200 γρ. χοιρινό από τη σπάλα
150 γρ. σπάλα από μοσχαράκι
του γάλακτος
175 γρ. παχύ λαοδί
αλάτι
1 κ.σ. πράσινο πιπέρι
2 αυγά

1 Μουσκεύουμε τα μανιτάρια σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου.

2 Καθαρίζουμε και κόβουμε σε κύβους τα κρεμμύδια και τα σκόρδα και τα σοτάρουμε για 5' στο βούτυρο. Ψιλοκόβουμε τα μυριστικά.

3 Κόβουμε σε μικρούς κύβους το 1/3 του κρέατος. Το μισό λαοδί το κόβουμε σε φέτες. Το υπόλοιπο κρέας και το υπόλοιπο λαοδί τα κόβουμε σε κομμάτια και τα περνάμε από την κρεατομηχανή.

4 Στίβουμε τα μανιτάρια και τα ψιλοκόβουμε. Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά και τα αλατοπιπερώνουμε.

5 Στρώνουμε με τις μισές φέτες λαοδί μια κατάλληλη πήλινη φόρμα για τερρίν. Αδειάζουμε μέσα τη μάζα του κρέατος, τη σκεπάζουμε με τις υπόλοιπες φέτες και βράζουμε την τερρίν σε μπαιν-μαρί για περίπου 1 1/2 ώρα.

6 Στη συνέχεια αφήνουμε την τερρίν να κρυώσει, τοποθετούμε πάνω της ένα βαρύ αντικείμενο και τη βάζουμε στο ψυγείο για 2 μέρες πριν από την κατανάλωσή της.





Τερρίν με κρεμμύδια

Για 4-6 μερίδες

750 γρ. κρεμμύδια
4 σκελίδες σκόρδο
3 κ.σ. λάδι
6 κ.σ. κόκκινο κρασί
375 γρ. χοιρινό από τη σπάλα
375 γρ. σπάλα από μοσχαράκι
γάλακτος
αλάτι, πιπέρι, πάπρικα σκόνη
1 κ.σ. φιλοκοιμένα μυριστικά
100 γρ. λαρδί
μυριστικά για γαρνιτούρα.

1 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε δαχτυλίδια. Καθαρίζουμε και τα σκόρδα και τα συνθλίβουμε καλά. Σοτάρουμε και τα δυο στο λάδι.

2 Σβύνουμε με το κρασί και αχνίζουμε για 5 λεπτά.

3 Περνάμε από το λεπτό μαχαίρι της κρεατομηχανής το κρέας.

4 Καρυκεύουμε το κρέας με το αλατοπίπερο την πάπρικα και το αναμιγνύουμε με τα μυριστικά.

5 Στρώνουμε με το κοιμένο σε φέτες λαρδί μια κατάλληλη πήλινη φόρμα για τερρίν.

6 Στρώνουμε μέσα τη μάζα του κρέατος εναλλάξ με τα κρεμμύδια και τη σκεπάζουμε με τις υπόλοιπες φέτες.

7 Βράζουμε την τερρίν σε μπαιν-μαρί για περίπου 1 1/2 ώρα. Τη βγάζουμε, την αφήνουμε να κρυώσει, την τοποθετούμε σε μια πιατέλα, τη γαρνίζουμε με μυριστικά και τη σερβίρουμε.





Πηχτή από κυνήγι με σος από κόκκινα μύρτιλλα και μουστάρδα



Για 6 μερίδες

1 καρότο
40 γρ. σέλινο ρίζα
1/2 πράσο
3 μπούτια λαγού (750 γρ.)
αλάτι, πιπέρι
1 κ.σ. λάδι
2 ραγοστροβίλα
1 κ.γ. ξερό θυμάρι
300 χιλ.λ. νερό
4 φύλλα άσπρη ζελατίνη
125 γρ. ασπρομανίταρα
1 κ.σ. κρασί πορτό
2 κ.σ. ξίδι από κόκκινο κρασί
1 κ.σ. μαδέρα σος
1 κ.σ. κομπόστα από κόκκινα μύρτιλλα
1 κ.γ. καιτεροή μουστάρδα

1 Καθαρίζουμε, πλένουμε και φιλοκόβουμε τα λαχανικά. Τρίβουμε τα μπούτια λαγού με αλατοπίπερο. Ζεσταίνουμε το λάδι στο τηγάνι και σοτάρουμε μέσα καλά τα μπούτια από όλες τις μεριές.

2 Προσθέτουμε τα λαχανικά, τα ραγοστροβίλα και το θυμάρι. Σβήνουμε με 150 χιλ.λ. νερό και αφήνουμε να σιγοβράσουν στο σκεπασμένο τηγάνι περίπου 30'.

3 Μουσκεύουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό. Καθαρίζουμε τα ασπρομανίταρα και τα φιλοκόβουμε σε φετούλες. Βγάζουμε τα μπούτια από το τηγάνι, σουρώνουμε τον ζωμό και τον βάζουμε να πάρει μια βράση. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, τα αφήνουμε κι αυτά να πάρουν μια βράση και τα βγάζουμε με μια τρυπητή κουτάλα. Τα αφήνουμε να στραγγίσουν.

4 Αφαιρούμε τα κόκαλα από το κρέας και το κόβουμε σε μικρά κομμάτια. Διαλύουμε τη μουσκεμένη ζελατίνη στον χλιαρό ζωμό. Προσθέτουμε το πορτό, το ξίδι και τη μαδέρα ώστε να γίνει νόστιμος.

5 Στροώνουμε εναλλάξ το κρέας και τα μανιτάρια σε μια φόρμα τεροίν και τα περιχύνουμε με τον ζωμό. Βάζουμε την πηχτή για μια νύχτα στο ψυγείο να πήξει.

6 Αναποδογυρίζουμε την πηχτή σε μια πιατέλα και την κόβουμε σε φέτες για να τη σερβίρουμε. Αναμειγνύουμε καλά τα μύρτιλλα με τη μουστάρδα και συνοδεύουμε την πηχτή με τη σάλτσα αυτή.





Πατέ από αγριογούρουνο

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ !

Αγριογούρουνο πρέπει να προπαραγγείλει κανείς στον κρεοπώλη του.

Για 6 μερίδες

750 γρ. γκούλας αγριογούρουνο
2 κ.σ. λάδι
4 ραγοστρόβιλα
175 γρ. λαρδί
3 κρεμμύδια
αλάτι, πιπέρι
50 γρ. φουντούκια
50 γρ. κουκουνάρι
125 χιλ.λ. γλυκιά κρέμα γάλακτος

1 Τσιγαρίζουμε 1/3 του κρέατος σε καυτό λάδι μαζί με τα θρυμματισμένα ραγοστρόβιλα για 5'. Έπειτα το αφήνουμε να κρυώσει. Καθαρίζουμε και χοντροκόβουμε τα κρεμμύδια, όπως και το λαρδί. Περνάμε το υπόλοιπο κρέας και το λαρδί καθώς και το τσιγαρισμένο κρέας με το λίπος από την κρεατομηχανή ή τα πολτοποιούμε στο μίξερ. Αλατοπιπερώνουμε τη μάζα να γίνει πικάντικη.

2 Χοντροκοπανίζουμε τα φουντούκια και μαζί με τα ολόκληρα κουκουνάρια τα αναμειγνύουμε με τη μάζα του κρέατος. Αναμειγνύουμε και την κρέμα. Αδειάζουμε τη μάζα σε μια κατάλληλη φόρμα για πατέ, τη σκεπάζουμε και τη βάζουμε σε μπαιν-μαρί στο φούρνο στους 175°C να βράσει 75-90 λεπτά.

3 Αφήνουμε το πατέ να κρυώσει και μετά το βάζουμε στο ψυγείο να ησυχάσει για τουλάχιστον 24 ώρες πριν το σεφρίσουμε. Το πατέ που το κόβουμε σε φέτες το σεφρίσουμε με μια πικάντικη σος από μύρτιλλα και μουστάρδα ή με κάμπερλαντ σος.



Rillettes από αγριογούρουνο με ροζέ πιπέρι



Για 64 μερίδες

1,5 κ. αγριογούρουνο από τη σπάλα
2 κ.γ. αλάτι
5 κ.σ. κόκκοι πιπέρι ροζέ
4 κρεμμύδια
2 φύλλα δάφνης
250 γρ. φρέσκο λαρδί
3 λ. νερό
3 κ.σ. τζιν

1 Αλατίζουμε το κρέας και με το μισό πιπέρι το βάζουμε σε ένα σκεύος. Προσθέτουμε τα καθαρισμένα και διαχωρισμένα σε χοντρά κομμάτια κρεμμύδια και τη δάφνη. Ψιλοκόβουμε το λαρδί και το ρίχνουμε κι αυτό στο κρέας και περιχύνουμε με το νερό. Αφήνουμε να πάρουν βράση και έπειτα να σιγοβράσουν χωρίς καπάκι για 2-2 1/2 ώρες, ώσπου να μαλακώσει το κρέας.

2 Αφήνουμε το κρέας να κρυώσει κάπως, αφαιρούμε τα κόκαλα και το ξεφτίζουμε με δυο πιρούνια. Συνεχίζουμε το βράσιμο του ζωμού ώσπου να μειωθεί σε 1/2 λ. περίπου. Ρίχνουμε μέσα το ξεφτισμένο κρέας, 1 κ.σ. κόκκους πιπέρι και το τζιν κι ανακατεύουμε καλά.

3 Γεμίζουμε με τη μάζα μια φόρμα κατάλληλη για πατέ (περιεχομένου 1 1/4 λ.). Το λίπος να καλύπτει το κρέας από όλες τις μεριές. Σκορπίζουμε από πάνω το υπόλοιπο πιπέρι, σκεπάζουμε τη φόρμα και την βάζουμε στο ψυγείο ώσπου να σφίξει καλά.



Φουά γκρα

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ!

Το φουά γκρα γίνεται σχετικά εύκολα και είναι ένα υπέροχο πρώτο πιάτο για κάθε γιορτινό μενού.

Για 4-6 μερίδες

1 μεγάλο σνκώτι χήνας
γάλα
αλάτι
2-3 μανιτάρια τρούφες (ύδνα)
400 γρ. χοιρινό κρέας
60 γρ. καπνιστό λαρδί
6 ασπρομανίταρα
3 αντζούγιες
ξύσμα από 1 αράντιστο λεμόνι
2 αυγά
μπαχαρικά για πατέ
βούτυρο
2 λεπτές φέτες μπέικον

1 Βάζουμε το σνκώτι για 2 ώρες περ. στο γάλα, το σκουπίζουμε και αφαιρούμε την πέτσα του. Κόβουμε τις κόγχες του και το χωρίζουμε στα δύο. Αλατίζουμε.

2 Ψιλοκόβουμε τις τρούφες. Τρουπάμε σε αρκετά μέρη το σνκώτι και χώνουμε μέσα τις τρούφες. Περνάμε το χοιρινό, το λαρδί και τις κομμένες κόγχες του σνκωτιού δυο φορές από κρεατομηχανή.

3 Καθαρίζουμε και περνάμε με βούρτσα τα ασπρομανίταρα και τα ψιλοκόβουμε. Ψιλοκόβουμε και τις αντζούγιες και τις αναμειγνύουμε μαζί με λίγο ξύσμα λεμονιού και με μερικά ασπρομανίταρα. Ξαναπερνάμε τη μάζα 2-3 φορές από την κρεατομηχανή. Προσθέτουμε τα αυγά, το αλάτι και λίγα μπαχαρικά.

4 Βουτυρώνουμε τη φόρμα για τερενί και αδειάζουμε μέσα τη μισή μάζα του κρέατος. Απλώνουμε πάνω το σνκώτι και το σκεπάζουμε με την υπόλοιπη μάζα του κρέατος. Καλύπτουμε με τις φέτες λαρδί και σκεπάζουμε τη φόρμα με το καπάκι της. Γεμίζουμε το βαθύ ταψί του φούρνου με ζεματιστό νερό. Τοποθετούμε μέσα τη φόρμα και βράζουμε το πατέ στους 100°C για περίπου 2 ώρες.



Σαρδέλες μαριναρισμένες στο λάδι



Για 4 μερίδες

400 γρ. φρέσκες σαρδέλες
3 λεμόνια
χοντρό θαλασσινό αλάτι
5-6 κλωναράκια μαϊντανός
2 σκελίδες σκόρδο
50 γρ. κάπαρη
6-8 κ.σ. περίπου ελαιόλαδο ψυχρής έκ-
θλιψης

1 Πλένουμε και στεγνώνουμε τις σαρδέλες. Κόβουμε τα κεφάλια χωρίς όμως να τα αποχωρίσουμε από τη ραχοκοκκαλιά, που θα την αφαιρέσουμε μαζί με τα κεφάλια. Χαράζουμε τις σαρδέλες από τη μια μεριά, τις ανοίγουμε και αφαιρούμε προσεχτικά όλα τα υπόλοιπα κόκαλα.

2 Τις τοποθετούμε ανοιχτές με την πτέσα προς τα κάτω σε ένα πιάτο. Στίβουμε τα λεμόνια και περιχύνουμε τις σαρδέλες με τα 2/3 του χιμιού· τις αλατίζουμε. Τις βάζουμε σκεπασμένες στο ψυγείο για 8-24 ώρες να τραβήξουν, ενώ τις ραντίζουμε πού και πού με το λεμόνι, ώσπου να γίνει το κρέας τους άσπρο και αδιαφανές.

3 Πλένουμε, τινάζουμε και φιλοκόβουμε τον μαϊντανό. Καθαρίζουμε και φιλοκόβουμε το σκόρδο.

4 Βάζουμε τον υπόλοιμο χιμιό του λεμονιού με τον μαϊντανό και τη στραγγισμένη κάπαρη να πάρουν μια βράση και αφήνουμε να κρυώσουν.

5 Βάζουμε τις σαρδέλες σε ένα δοχείο. Αναμειγνύουμε στον ζωμό του λεμονιού περίπου 4 κ.σ. λάδι και περιχύνουμε μ' αυτόν τις σαρδέλες. Μετά χύνουμε πάνω τους τόσο λάδι ώστε να καλυφθούν τελείως. Κλείνουμε ερμητικά το δοχείο και διατηρούμε τις σαρδέλες στο ψυγείο ώσπου να τις καταναλώσουμε.





Μαριναρισμένη ρέγγα

Η ΚΑΛΗ ΙΔΕΑ!

Βάλτε τα φιλέτα της ρέγγας για 1 ώρα σε γιαούρτι. Το κρέας τους αποκτά έτσι μια σφιχτή υφή.

Για 4 μερίδες

4 παστές ρέγγες από 250 γρ. η καθεμιά
 1/8 λ. ξίδι από κόκκινο κρασί
 75 γρ. ζάχαρη
 4 φύλλα δάφνης
 3 κ.σ. κόκκοι μουστάρδας
 από 5 κόκκοι μπαχάρι και
 μαύρο πιπέρι
 2 κρεμμύδια (από 120 γρ.)
 2 καρότα
 1 κομματάκι πιπερόριζα (10 γρ.)
 1 κομμάτι χρένα (50 γρ.)

1 Λέμε στον ψαρά να μας κόψει τις ρέγγες σε φιλέτα και τις βάζουμε για 12 ώρες στο νερό.

2 Σιγοβράζουμε για 10' 1/4 λ. νερό, τη ζάχαρη και τα μπαχαρικά.

3 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια, τα καρότα, την πιπερόριζα και τη χρένα. Κόβουμε τα κρεμμύδια σε λεπτά δαχτυλίδια, τα καρότα σε πιο χοντρά, την πιπερόριζα σε πολύ λεπτές φέτες και χοντροτριβουμε στον τρίφτη τη χρένα. Ξεπλένουμε τις ρέγγες, τις αφήνουμε να στραγγίξουν και τις στεγνώνουμε με απορροφητικό χαρτί. Τις βάζουμε σε ένα βάζο εναλλάξ με τα κρεμμύδια, τα καρότα, την πιπερόριζα και τη χρένα.

4 Περιχύνουμε με τη μαρινάτα και πασπαλίζουμε με τα μπαχαρικά. Κλείνουμε το βάζο και τ' αφήνουμε στο ψυγείο να μαριναριστεί καλά.





Μαριναρισμένες σαρδέλες με τον τρόπο της Λιγουρίας

Για 4 μερίδες

750 γρ. έτοιμες καθαρισμένες σαρδέλες
αλάτι

2 κ.σ. αλεύρι

3 κ.σ. λάδι

4 κόκκινα κρεμμύδια

4 σκελίδες σκόρδο

200 χιλ.λ. ξίδι από κόκκινο κρασί

250 χιλ.λ. κόκκινο κρασί

2 φύλλα δάφνης

1 κ.σ. ζάχαρη

3 κ.σ. μαύρες ελιές

2 κ.γ. κόκκοι μουστάρδας

1 Πλένουμε και στεγνώνουμε τις σαρδέλες. Τις αλατίζουμε και τις αλευρώνουμε.

2 Ζεσταίνουμε το λάδι σε ένα τηγάνι και τηγανίζουμε σ' αυτό για 5' τις σαρδέλες κι από τις δυο μεριές.

3 Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε δαχτυλίδια. Καθαρίζουμε το σκόρδο και το ψιλοκόβουμε.

4 Ζεσταίνουμε καλά σε ένα σκεύος τα κρεμμύδια, το σκόρδο, το ξίδι, το κρασί, τη δάφνη, τη ζάχαρη, τις ελιές και τη μουστάρδα και τ' αφήνουμε να τραβήξουν για 5' περίπου.

5 Τον ζωμό, που έχει στο μεταξύ κρουώσει, τον χύνουμε πάνω στις σαρδέλες και τις αφήνουμε σκεπασμένες στο ψυγείο 2 μέρες περίπου να τραβήξουν.





Μαριναρισμένα θαλασσινά

Για 6 μερίδες

500 γρ. μύδια
500 γρ. αχιβάδες ή κυδώνια
250 γρ. σουπιές
200 γρ. μικρά καλαμαράκια
300 γρ. γαρίδες
θαλασσινό αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
150 χιλ.λ. ελαιόλαδο
χυμός από 3 λεμόνια

1 Βουρτσίζουμε δυνατά τα μύδια και τις αχιβάδες και ξύνουμε τα τυχόν φιλιάκια. Αφαιρούμε τα μουστάκια τους και ξεπλένουμε τα μύδια πολύ καλά με τρεχούμενο νερό. Χτυπημένα ή ανοιχτά μύδια, που δεν κλείνουν όταν χτυπήσουμε το κέλυφος, τα πετάμε.

2 Καθαρίζουμε τις σουπιές. Κόβουμε το κεφάλι και βγάζουμε τα εντόσθια. Βγάζουμε επίσης τα μάτια και το σκληρό τους σαγόνι· τις πλένουμε καλά και τις αφήνουμε να στραγγίσουν. Αν χροιαστεί, χτυπάμε τη σάρκα με ένα ξύλινο σφυρί.

3 Καθαρίζουμε τα καλαμαράκια. Τραβάμε το κεφάλι και τα πλοκάμια μαζί με τα εντόσθια από το σώμα. Κόβουμε τα κεφάλια σε ύψος κάτω από τα μάτια και τα πετάμε, ενώ βάζουμε στην άκρη τα πλοκάμια. Πλένουμε τον μανδύα, αφαιρούμε τη διαφανή μπαλένα και κόβουμε τους μανδύες σε δαχτυλίδια.

4 Πλένουμε τις γαρίδες, αφαιρούμε το έντερο και αφήνουμε τις ουρές στη θέση τους.

5 Βάζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα νερό να βράσει. Βάζουμε μέσα τις σουπιές να σιγοβράσουν για 20' περ. Προσθέτουμε τα καλαμαράκια και τις γαρίδες να σιγοβράσουν για 2', ώσπου να ροδίσουν οι γαρίδες. Βγάζουμε τα θαλασσινά με την τρυπητή κουτάλα και τα αφήνουμε να στραγγίσουν καλά.

6 Αχνίζουμε τα μύδια όλων των ειδών μέσα σ' ένα μεταλλικό τρυπητό που το τοποθετούμε πάνω σε νερό που βράζει για 2 λεπτά περίπου, ώσπου να ανοίξουν. (Όσα μύδια δεν ανοίξουν τα πετάμε!) Ξεκολλάμε τη σάρκα από το κέλυφος και τη βάζουμε στην άκρη.

7 Κόβουμε τις σουπιές αναλόγως με το μέγεθός τους σε κομματάκια και τις προσθέτουμε στα μύδια. Προσθέτουμε τα καλαμαράκια, τα πλοκάμια τους και τις γαρίδες. Τα πασπαλίζουμε με αλατοπίπερο. Χτυπάμε το λάδι με τον χυμό του λεμονιού και περιχύνουμε με το διάλυμα τα θαλασσινά· τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε να τραβήξουν για τουλάχιστον 12-24 ώρες στο ψυγείο.

8 Πριν τα σερβίρουμε, δοκιμάζουμε αν είναι νόστιμα και τα γαρνίζουμε με μαϊντανό και φέτες λεμόνι.







- Αγγουράκια και πιπεριές τσίλι τσάντυ** ... 98
Αγγουράκια πικάντικα με σκόρδο ... 55
Αγγούρια, γλυκά ... 56
Αγγούρια δαμιονικά ... 68
Αγριογούρουνο, πατέ ... 152
Αγριογούρουνο, gillettes με ροζέ πιπέρι ... 153
Ακτινίδια με κρόπα, κονφιτούρα ... 28
Αλοιφή, κόκκινη με κάρι 101
Ανανάς και πιπερόριζα, κονφιτούρα ... 28
Αντιπλάστι Σάντα Λουσία 87
Ασπρολάχανο, τουρσί ... 65
Ασπρομανίτσα πικάντικα 88
Ασπρομανίτσα σε λάδι .85
Ασπρομανίτσα σε μαρινάτα από κρασόξιδο .95
Ασπρομανίτσα στο βάζο 81
Ασπρομανίτσα τουρσί ... 79
Ασπρομανίτσα τουρσί με δεντρολίβανο ... 89
Αιγά χίτρινα σε σαλαμούρα ... 83
Αιγό, λικέρ ... 128
Αιγά σε μαρινάτα ... 82
Αχλάδια με πιπερόριζα ... 38
Αχλάδια με σαφράν σε λευκό κρασί ... 46
Αχλάδια σε κόκκινο κρασί 41
- Βασιλικός σάλτσα** ... 110
Βατόμοιρα, σιρόπι ... 137
Βερίκοκα, κονφιτούρα με μελισσοβότανο ... 34
Βίσσινα και καρύδια, κονφιτούρα ... 31
- Δαμάσκηνα και ρεγκλότες κομπόστα** ... 40
Δαμάσκηνα, μους ... 24
- Ελιές, αλοιφή** ... 104
Ελιές μαριναρισμένες ... 63
- Θαλασσινά μαριναρισμένα** ... 158
- Κανέλα, λικέρ** ... 135
Καρπούζι, ζελέ ... 21
Καρότα τουρσί ... 73
Καρύδια, λικέρ ... 132
Καρύδι, λικέρ ... 126
Κεράσια γλασέ ... 42
- Κεράσια, κομπόστα γλυκόξινη** ... 32
Κεράσια τσάντυ ... 107
Κέτσαπ με μπαχαρικά ... 106
Κολοκύθα, μαρμελάδα ... 22
Κολοκυθάκια και κρεμμύδια, ορεκτικό ... 108
Κολοκυθάκια, τουρσί με ντομάτες σέρι ... 59
Κολοκύθα και κολοκυθάκια τουρσί ... 77
Κολοκύθα κομπόστα με calvados ... 72
Κολοκύθη ξινόγλυκο ... 71
Confit de canard ... 145
Κουζιά με φασκόμηλο ... 60
Κουμπουράκι σε σιρόπι ... 47
Κουνουπίδι γλυκόξινο ... 62
Κουφόξιλα, λικέρ ... 127
Κουφόξιλα, χιμός ... 136
Κουφοξιλιά, καρποί με δαμάσκηνα μαρμελάδα ... 24
Creme de coco ... 128
Κρεμμυδάκια σε κόκκινο κρασί ... 56
Κρεμμύδια μελωμένα με κραμβέλαιο ... 76
Κρεμμύδια σε σέρι ... 64
Κυδώνια και σύκα σε σιρόπι ... 45
Κυνόροδα, λικέρ ... 129
- Λάδι με δεντρολίβανο** ... 119
Λάδι με μυριστικά ... 119
Λαχανικά διάφορα πολύχρωμα τουρσί ... 66
Λαχανικά μαριναρισμένα 52
Λαχανικά μoustάρδας με εστραγκόν ... 53
Λαχανικά της Τοσκάνας με μίραθο ... 54
Λεμόνια, σναπς ... 130
Λεμόνια συντηρημένα σε βάζα ... 43
Λονζάνικο αίματος ... 140
- Μανιτάρια, ευγενή τουρσί** 84
Μελιτζάνες σε σιρόπι ... 69
Ménage à trois ... 75
Μεσογειακό ορεκτικό ... 109
Μήλα, ζελέ με calvados ... 23
Μήλα, ζελέ με μυριστικά ... 14
Μήλα και καρότα, ζελέ ... 26
Μοσχολέμονο, στυφούτσικη μαρμελάδα ... 16
- Ντομάτες γλυκόξινη** ... 58
Ντομάτες και κολοκίθι τσάντυ ... 100
Ντομάτες και λεμόνια, μους ... 27
Ντομάτες, πικάντικη κονφιτούρα ... 15
Ντομάτες πράσινες με σέλινο τουρσί ... 66
Ντομάτες πράσινες τσάντυ ... 99
Ντομάτα σάλτσα ... 110
Ντομάτες τσάντυ ... 105
- Ξίδι από κόκκινο κρασί με σκόρδο** ... 120
Ξίδι καρινκευμένο με τεζίλα ... 118
Ξίδι με άνηθο ... 122
Ξίδι με βασιλικό ... 114
Ξίδι με θυμαρί ... 122
Ξίδι με μυριστικά ... 116
Ξίδι με μυριστικά Προβηγκίας ... 115
Ξίδι με πορτοκάλι ... 123
Ξίδι με ραγοστρόβιλα ... 120
Ξίδι με σκόρδο ... 114
Ξίδι με φασκόμηλο ... 123
Ξίδι φραμπονάζ ... 116
- Πεπόνι, μπαλίτσες σε αραράς** ... 39
Πευκοβελόνες, λικέρ πικρούτσικο ... 134
Πηχτή από κνήμι με σος από κόκκινα μύριτλλα και μoustάρδα ... 151
Πιπεριές διαφόρων χρωμάτων, ξινό τουρσί ... 60
Πιπεριές, πολύχρωμες ... 74
Πορτοκάλι, φλούδες σε σιρόπι ... 49
Πορτοκάλια, κονφιτούρα 17
- Ραβέντι, ζελέ** ... 32
Ραβέντι και μήλα, κονφιτούρα ... 35
Ραβέντι τσάντυ ... 102
Ραγοστρόβιλα, απεριτίφ 131
Ρέγγα μαριναρισμένη ... 156
Rillettes de lapin ... 147
Ροδοπέταλα, ζελέ ... 20
Ροδοπέταλα, λικέρ ... 132
- Σαρδέλες μαριν, με τον τρ, της Λιγυρίας** 157
Σαρδέλες μαριναρισμένες στο λάδι ... 155
Σέλινο τουρσί ... 70
Σόρβος, ρόγες τσάντυ ... 102
Σπαράγγια μαριναρισμένα 57
Σινζώτι με φασκόμηλο, τιμπάλ φίνα ... 142
Σινζώτι, πατέ με καρύδια 143
- Τερρύν αγγλική με κνήμι** 148
Τερρύν με κρεμμύδια ... 149
Τερρύν με τον τρόπο του μεγαλοκτηματία ... 146
Τερρύν των Αρδενών ... 148
Τριαντάφυλλο, μαρμελάδα 18
Τριανταφυλλόξιδο ... 116
Τυρί κατοικίσιο με καυτερές πιπεριές τσίλι ... 92
Τυρί κατοικίσιο πικάντικο 90
Τυρί κατοικίσιο σε βάζα .86
Τυρί μοσσαρέλα μπαλάκια τουρσί ... 94
Τυρί πιπεράτο τουρσί ... 93
Τυρί ροζφόρο αρωματικό .90
Τυρί, φέτα πρόβεια καυτερή ... 90
- Φραγκοστάφυλο αγκαθωτό, ζελέ** ... 32
Φραμπονάζ με λίγο αλκοόλ ... 18
Φράουλες με λίγο αλκοόλ, κονφιτούρα ... 18
Φρούτα, άγρια και φρούτα κήπου μαρμελάδα ... 24
Φονά γκρα ... 154
- Χιμός φρούτων, μαρμελάδα** ... 30
Χιμός σταφυλιών, ζελές πονς ... 30

Δώρα από την κουζίνα

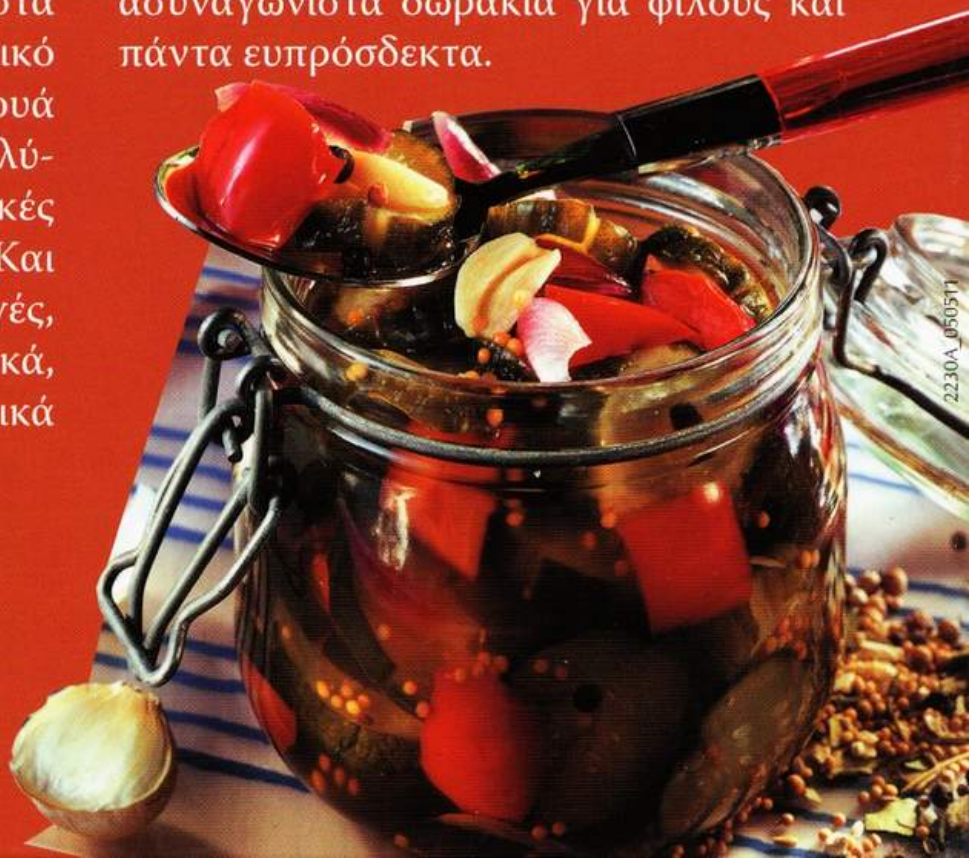
*Κονσερβοποίηση • Συντήρηση σε βάζα •
Μαρινάρισμα*

Η συντήρηση σε βάζα είναι μια παλιά τέχνη που τη μαθαίνει κανείς εύκολα και ανταμείβεται με τη χαρά της δημιουργίας του χειροποίητου και με αρωματική απόλαυση. Όποιος δοκίμασε μια φορά κομπόστα, που την έφτιαξε και τη συντήρησε ο ίδιος, ή πατέ και τερρίν με τον τρόπο της νοικοκυράς ή χειροποίητο τουρσί από λαχανικά του κήπου με διάφορα μυριστικά, δεν θα θέλει να τα αποχωριστεί ποτέ πια.

Στο βιβλίο αυτό σας προτείνουμε μια πλατιά γκάμα με κλασικές συνταγές, που έχουν βρει μεγάλη ανταπόκριση σε πολλές οικογένειες. Από την κομπόστα με κεράσια ως στα λαχανικά σε βάζα, από τη μαρμελάδα φράουλας ως στα αγγουράκια τουρσί, από το αρωματικό λάδι με ροδοπέταλα ως στο σπιτικό φουά γκρα συγκεντρώσαμε για σας τις καλύτερες και τις πιο γνήσιες παραδοσιακές συνταγές γυναικών της υπαίθρου. Και κοντά σ' αυτές τις κλασικές συνταγές, που μας έχουν παραδοθεί προφορικά, θα βρείτε επίσης τσάτνυς και ορεκτικά

από την ασιατική κουζίνα, συνταγές για φρούτα σε βάζα με τον τρόπο της αραβικής κουζίνας, καθώς και συνταγές για μαριναρισμένα λαχανικά και σπεσιαλιτέ με τυριά από τον μεσογειακό χώρο.

Εμπνευσθείτε από αυτή τη συλλογή συνταγών και δημιουργήστε με κέφι και φαντασία ποικίλες γεύσεις και πλούσιες σπεσιαλιτέ με λαχανικά, που ακόμη και μέσα στην καρδιά του χειμώνα προσφέρουν στην κουζίνα σας άρωμα καλοκαιριού. Και το καλύτερο στο τέλος: Όλες αυτές οι λιχουδιές από την προσωπική σας κουζίνα δεν προορίζονται μόνο για την προσωπική σας απόλαυση: αρωματικά λάδια, κονφιτούρες και σία είναι ασυναγώνιστα δωράκια για φίλους και πάντα ευπρόσδεκτα.



Art.-Nr. 28/11179

ISBN 3-625-11179-9



9 783625 111795