

Konyhakalendárium

Befőzünk!

Házi ketchup. Hozzávalók: 1 liter házi paradicsomital vagy 1 liter 100%-os dobozos paradicsomlé, egy piros színű, húsos zöldpaprika fele, egy kis fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, egy szál zellerzöld (ízlés szerint egy karika csípős paprika). Fűszerek: 2 evőkanál 8-10%-os ecet, 2 evőkanál kristálycukor, egy kis doboz sűrített paradicsom, fél mokkáskanálnyi reszelt szerecsendió és őrölt szegfűbors, só.

Az olajon megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát, feleresztjük a paradicsomlével és a zöldségekkel együtt, lassú tűzön fél órát forraljuk. Ezután a fűszereket összekeverjük, beletesszük a lébe és 5 percig tovább forraljuk, készre főzzük. Hűlés után tésztaszűrőn átszűrjük. Hűtőben tartva 2 hét alatt elfogyasztjuk.

Marinált szőlőszemek. A recepthez fehéres színű, közepes nagyságú, keményszemű szőlőt használunk. A fürtöket alaposan megmossuk, lecsurgatjuk. A szemeket 8 dl-es, csavaros tetejű befőttes üvegbe rakjuk és nyakig öntjük hideg vízzel. Ezt az ún. felöntővizet tálba átöntjük, beledobunk üvegenként 2-3 szegfűszeget és kardamom magot vagy szegfűborsot. Ízesítjük pici sóval, mézzel és cukorral, 8-10%-os ecettel. Kellemes ízű legyen! Ráöntjük a szőlőre és egy napig érleljük a hűtőben. A maradék levét elteszszük, tálaláskor ráöntjük. Sült húсок mellé tálaljuk. Hűtőben 2-3 hétig eláll.

Salátakáposzta. Hozzávalók: 1 kg fejes káposzta, 10 dkg sárgarépa, 1 dkg só, káposztalevelek.

A káposztát legyaluljuk, a sárgarépát lereszeljük. Sóval meghintjük, összegyűrjük és leszorítjuk. Fél órát állni hagyjuk, majd apránként egy ép zománcú fazékba nyomkodjuk, amíg feljön a leve. Ezután az előzőleg leszedett káposztalevelekkel beborítjuk, rárakunk egy felfordított kistányért, majd erre egy tiszta nehezéket (pl. egy alaposan megsikált nagyobb kavicsot). A fazekat fedővel lefedjük és langyos helyre (fűtőtest közelébe) tesszük. Naponta ellenőrizzük, fogyott-e a leve. Ha igen, egy-két dl enyhén sós vízzel felöntjük. Egy hét múlva kisebb üvegekbe rakjuk, lekötjük és hűvös helyen (hűtőszekrényben) tartjuk.

Többféle salátát készíthetünk belőle, pl. préselt olajjal meghintjük, hagymát szeletelünk bele, vagy borsozzuk. Főzésre úgy használjuk fel, mint a hordós káposztát. Azonnal fogyasztható!

Cukorkörte, cigányalma savanyúság. Hozzávalók: kétliteres üvegre számított gyümölcs. A felöntőléhez: 10-12 dkg cukor, 1 dl 10%-os ecet, másfél liter víz, tartósítószer.

A gyümölcsöt alaposan megmossuk és egészben belerakjuk az üvegbe. A felöntőlevet elkeverjük, ráöntjük az almára vagy a körtére és a tetejét szalicillal megszórjuk. Az üveget lekötjük és dunsztolófazékban, a forrástól számított 20 percig gőzöljük. Húsok mellé tálaljuk, de desszertnek is igen finom.

Hamis fügelekvár (zöldparadicsomból). Hozzávalók: nagyon kemény zöldparadicsom, víz, kristálycukor (1 kg paradicsomra számítva kb. fél kg), darabos fahéj, szegfűszeg, citromhéj.

A zöldparadicsomot megmossuk és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Óvatosan megfőzzük, hogy a bogyók egészben maradjanak. Ezután a vizet leöntjük róla, a paradicsomot mixerrel szétzúzzuk és átpasszírozzuk. Lassú tűzön felére forraljuk, és ízlés szerint fűszerezünk, cukrozzuk. Állandóan kevergetve sötétbarnás-zöldes színűre főzzük. Üvegekbe töltjük, kristálycukorral megszórjuk. A lezárt üvegeket egy napig száraz dunsztba tesszük.

Olajos paradicsom. Hozzávalók: 2 kg apró, kemény (piros) paradicsom, 3-4 fej apró hagyma, egy szál torma.

A felöntőléhez: 1 liter víz, 2,5 dl 10%-os ecet, egy evőkanál kristálycukor, 2 dkg só, mustármag és fél dl étolaj.

A paradicsomot megtisztítjuk, megmossuk és belerakjuk az üvegbe. Közéteszük a hagymát és a tisztított, hosszában elhasított tormát. A felöntőlevet a mustármaggal felforraljuk, kihűtjük és a paradicsomra öntjük, majd a tetejére csurgatjuk az étolajat. A lezárt üveget dunsztolófazékban forrás után 5 percig gőzöljük. Ha kihűlt, hideg helyen tároljuk.

Olajos paprika. Hozzávalók: 6 kg megtisztított, hosszában félbevágott piros és sárga töltenivaló paprika, 2,5 liter víz, 30 dkg kristálycukor, 6 dl 8-10%-os ecet, 2 dl étolaj, egy csomag KOPRO savanyúságtartósítószer (Párkányban kapható).

A felöntőlevet a fűszerekkel összeforraljuk. Egy-egy maréknyi paprikát 2-3 percig főzünk, a főtt paprikát szűrőkanállal kiszedjük és üvegekbe rakjuk. Az üveg alján meggyűlt levét visszaöntjük, a felöntőlevet újból felforraljuk és ráöntjük a paprikára. Lekötjük és egy napra száraz dunsztba tesszük.