

אוכל זה טעים

המזיג למאמצי אכילה

עגבניות כבושות

מרכיבים

1-2 ק"ג עגבניות ירוקות-אדומות
ראש שום, מקולף, מופרד לשיניים חצויות
3-4 פלפלים חריפים [אדומים או ירוקים]
2-3 גבעולי סלרי או 2-3 עלי דפנה
מים
מלח דק או גס

הכנה

מניחים את הסלרי או עלי הדפנה בתחתית הצנצנת. חורצים בתחתית כל עגביה איקס קטן ומכניסים לצנצנת.
מוסיפים את השום והפלפלים, מכסים במים ומוסיפים כפית גדושה של מלח על כל כוס מים (ראו הערות למטה).
סוגרים את הצנצנת היטב ומנערים כדי שהמלח ימס. מניחים במקום מואר למשך שלושה-ארבעה ימים, ואז מעבירים למקום חשוך וקריר לשלושה ימים נוספים אחרי שבוע, העגבניות הכבושות מוכנות. הן ישמרו במשך כחצי שנה במקום חשוך ויבש.

הערות חשובות

1. הצנצנת: צנצנת גדולה, מה טוב. עגבניות תופסות יחסית הרבה מקום, מאחר ושטח הפנים שלהן עגול ולא ניתן לערימה. חשוב מאוד להשתמש בצנצנת מעוקרת כדי למנוע הצטברות של עובש בזמן התסיסה של הירקות והנוזלים. העיקור מתבצע על ידי חום: בישול של הצנצנת במים רותחים, 'אפייה' בתנור חם למשך כעשר דקות, במיקרוגל לשתי דקות (על יבש), קרצוף במים חמים עם סבון, או האופציה שאנחנו הכי אוהבים: שטיפה במדיח כלים.
2. העגבניות: כדאי מאוד לכבוש עגבניות ירקרקות עם שמץ של אדום. הן נכבשות הכי טוב. אנחנו חיכינו קצת עם העגבניות הירוקות שקנינו, שהפכו בינתיים לאדומות.
3. המים: אם אתם לא גרים ליד רמת חובב, זה בסדר בהחלט להשתמש במי ברז. את כוסות המים סופרים לפי 200 מ"ל לכוס (ולא 240 מ"ל כמקובל). למה? כי ככה כתוב בספר של שרי אנסקי.
4. כאשר אתם פותחים צנצנת של חמוצים או כבושים, אל תשתמשו באצבעות כדי להוציא את הירק. האצבעות שלכם יכניסו חיידקים לנוזלי ההחמצה או הכבישה שיגרמו לקלקול מוקדם של תוכן הצנצנת. לא חראם?

סלט עגבניות טריות וכבושות

כמות שווה של עגבניות כבושות וטריות
שמן זית
מלח

חותכים את העגבניות, מתבלים בשמן זית ובמלח. כשחותכים את העגבניות הכבושות משתחררים נוזלי הכבישה. אל תפטרו מהם, כי הם יתערבבו עם שמן הזית ויהפכו לרוטב חמצמץ שהולך מצוין עם פרוסה של לחם שחור קלוי.