

26 Μαΐου 2015

Ντομάτες ακόμα πιο νόστιμες!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



του Δημήτρη Μπούτου

Η πιο νόστιμη εποχή τους δεν έφτασε ακόμα - τον Ιούλιο και τον Αυγούστο, όταν οι κατακόκκινες ντομάτες πλημμυρίζουν τις αγορές, θα σπεύσουμε να τις χαρούμε σκέτες, κομμένες σε σαλάτα πρόχειρη. Άλλωστε η ντομάτα που έχει ωριμάσει κάτω από τον καλοκαιρινό ήλιο, μεστή, υπόξινη, σχεδόν πικάντικη, δεν χρειάζεται συνοδούς και ενισχυτικά να νοστιμέψει. Κι όμως, γίνονται και πιο νόστιμες: λιαστές, ψευτο-λιαστές ή ψημένες στον φούρνο, σαν κονφί, με συμπυκνωμένη, ντοματένια γεύση. Οι bostanistas έχουν κι εδώ προβλέψει με απλά κι ωραία κόλπα, ιδού

συγκεντρωμένα:



Πρώτη σε τέτοιες νοστιμιές η Λεονί Σταφυλά, που μπορεί συνήθως να ετοιμάζει ψευτο-λιαστές ντομάτες προς τα μέσα του Σεπτέμβρη, λίγο πριν εξαφανιστούν οι αληθινές, όμως εγώ κλέβω την ιδέα της νωρίτερα επειδή οι λιαστές ντομάτες είναι πάντα ωραίες και γιατί όσες βρίσκω τώρα στα μανάβικα δεν έχουν νοστιμέψει για τα καλά. Πομοντόρια, λάδι, σκόρδο, φρέσκα μυρωδικά, αλατοπίπερο και λίγη ζάχαρη. Ψήνει ντομάτες και σκόρδο στον φούρνο και από εκεί στα βάζα καλυμμένα με ελαιόλαδο. Απλωμένα σε καψαλισμένα ψωμάκια με λίγο κατσικίσιο τυρί - μούρλια! Διπλό το κέρδος: το λάδι από τα βάζα μπαίνει ωμό σε σαλάτες και μαγειρευτά και τα τονώνει σε γεύση.

Λιαστές ντομάτες από χέρι, με τα όλα τους, από τον πρωτομάστορα Φαμπρίτσιο Μπουλιάνι. Εδώ δεν λείπει τίποτα: ξύδι, κρασί, θαλασσινό αλάτι, κάπαρη και δάφνη, ό,τι χρειάζεται για να πετύχουμε αυτό ακριβώς που περιγράφει, “τη δύναμη

και την απλότητα της μεσογειακής κουζίνας”. Του λόγου μου τις βάζω μπρος από σήμερα γιατί χρειάζονται έναν μήνα απείραχτες στο βάζο για να ετοιμαστούν. Ως τότε δύο συνταγές έχω στον νου: την κρητική τεμπέλικη τυρόπιτα της Φρύνης Κάτσουνα και τη μακαρονάδα για ολιγαρκείς της Αναστασίας Λαμπρία, που τόσο τους ταιριάζουν.



Με βάση το σημείωμα της Αγγλαίας Κρεμέζη για ντομάτες κονφί, η Καλή Δοξιάδη υψώνει τις ψητές ντομάτες σε βάθρο κύριου πιάτου. Αλάτι, κανέλα, ελαιόλαδο, κουκουνάρι και ζάχαρη και ροδόνηρο – μη σας ξενίζουν τα τελευταία και η γλυκερή τους γεύση, από το ροδόνηρο θα μείνει μόνο μια αρωματική ιδέα και η ζάχαρη απλώς θα εντείνει τη συγκεντρωμένη νοστιμιά της ντομάτας. Το αποτέλεσμα; Καραμελωμένες ντομάτες που λιώνουν εύκολα με το πηρούνι, ιδεώδες ταίριασμα τα μόλις βρασμένα ζυμαρικά. Το τυρί προαιρετικό. Μα και χωρίς κατσαρόλα, ένα κριθαράκι βρασμένο στον φούρνο, στο ζουμί της ντομάτας, κάνει φίνο χορτοφαγικό γιουβέτσι.

Επανέρχομαι στη Λεονί Σταφυλά γιατί δεν πετάει ούτε τις φλούδες. Αφού φτιάξει σάλτσα ντομάτας και την μοιράσει σε βάζα, ψήνει τις φλούδες απλωμένες σε λαμαρίνα για μία ώρα (ή και παραπάνω), τις αφήνει να κρυώσουν και τις αλέθει στο μούλτι μέρχει να προκύψει σκόνη ντοματένια που θα ζήλευαν και τα πιο φαγμένα μπαχαράδικα. Σε αεροστεγές βάζο θα κρατήσει αρώματα και γεύση για τρεις μήνες το λιγότερο.

Πηγή: bostanistas.gr