

5 Μαρτίου 2019

Σαλιγκάρια γιαχνί

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά (για 8-10 μερίδες):

80-100 σαλιγκάρια
10 μεγάλα ξερά κρεμμύδια
5 σκελίδες σκόρδο
4 ή 5 φύλλα δάφνης
αλάτι, πιπέρι μαύρο σε σπυριά, πιπέρι κόκκινο,
λίγο κύμινο
5 με 6 τεμάχια γαρίφαλο,
κανέλα ξύλο 2 τεμάχια
λάδι 300 γραμμάρια,
κρασί μαύρο 250 γραμμάρια
2 κουταλιές πελτές

A΄ ΜΕΡΟΣ

Τα σαλιγκάρια μπορούμε να τα μαζέψουμε μόνοι μας στο βουνό ή τα χωράφια, αλλά πρέπει να ξέρουμε τουλάχιστον ότι καλά είναι μόνο αυτά που έχουν ασπριδερό το κέλυφός τους και όχι πρασινωπό. Μπορούμε να τα βρούμε επίσης στην αγορά ή να μας τα στείλουν από την Κρήτη, όπου τα λένε χοχλιούς. Απ' αυτά γίνεται ένα πολύ νόστιμο φαγητό. Δε σας κρύβω ότι είναι δύσκολο έδεσμα, αλλά αξίζει τον κόπο, γιατί, επαναλαμβάνω, είναι πεντανόστιμα. Οι φερέοικοι και κόχλοι των αρχαίων, λοιπόν, οι σαλιακοί του σήμερα ή σαλιγκάρια, όπως και να τα ονομάσουμε, πρέπει να προσέξουμε να είναι ζωντανά, επειδή ενδεχομένως κάποια απ' αυτά να έχουν ψοφήσει. Τα βάζουμε σε μια λεκάνη, που έχει νερό ως τη μέση, και τη σκεπάζουμε με καπάκι, προσθέτοντας κάποιο βάρος από πάνω. Τα αφήνουμε εκεί για πέντε έως έξι ώρες. Όσα είναι ζωντανά, θα βγουν από το κέλυφός τους, θα βγάλουν τα κερατάκια τους και θα αρχίσουν να κόβουν βόλτες. Αν δεν βάλουμε βάρος πάνω στο καπάκι, μπορεί να βγουν από τη λεκάνη και να περπατήσουν ολόκληρη την κουζίνα μας, αφήνοντας τα γλοιώδη αποτυπώματά τους και να φτάσουν ακόμη και ως το ταβάνι. Στη συνέχεια τα πλένουμε και τα βάζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα με κρύο νερό και τα τοποθετούμε επάνω στη φωτιά. Μόλις αρχίσουν να βράζουν, τα ξαφρίζουμε και, έπειτα από είκοσι λεπτά βρασμού περίπου, ρίχνουμε το ξίδι και το αλάτι. Τότε θα βγάλουν όλα τα σάλια τους και πολύ αφρό. Εμείς βέβαια θα συνεχίσουμε να ξαφρίζουμε χωρίς σταματημό, ώσπου να καθαρίσει το νερό. Κάποια στιγμή, ύστερα από μια ώρα περίπου, αν αμφιβάλλουμε, μπορούμε να δοκιμάσουμε ένα απ' αυτά... Τα κατεβάζουμε από τη φωτιά κατόπιν, χύνουμε το ζεματιστό νερό τους, τα πλένουμε με κρύο νερό και τα αφήνουμε στο σουρωτήρι να κρυώσουν. Με ένα κοφτερό μαχαίρι κόβουμε το πίσω μέρος τους, έτσι ώστε να καθαρίσει εντελώς, ενώ από την τρύπα, που ανοίγουμε κόβοντάς τα, μπαίνει μέσα τους το αλάτι και το λάδι και γίνονται πιο νόστιμα. Τα

πλένουμε τρεις τέσσερις φορές για να φύγουν όλα τα κομματάκια από τα τσόφλια. Και τα σαλιγκάρια μας είναι έτοιμα για μαγείρεμα.

Β΄ ΜΕΡΟΣ

Σαλιγκάρια γιαχνί

Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα σκόρδα, τα ψιλοκόβουμε και τα σοτάρουμε ελαφρώς με το λάδι μας μες σ' έναν ταβά, σε σιγανή φωτιά. Βάζουμε κατόπιν στον ταβά τα σαλιγκάρια μας, προσθέτουμε λίγο νερό και τα αφήνουμε να βράσουν για μισή ώρα. Ρίχνουμε στη συνέχεια το κρασί και τα μυρωδικά, καθώς και τα μπαχαρικά στον ταβά, όπως και τον πελτέ, λιωμένο, αραιωμένο, τα αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί σε σιγανή φωτιά, ανακατεύοντάς τα κάπου κάπου. Μετά σαράντα έως σαράντα πέντε λεπτά χαμηλώνουμε στο ελάχιστο τη φωτιά και κρατάμε τον ταβά μας σ' αυτήν, επειδή όμως έχουνε σωθεί ήδη τα ζουμιά του φαγητού μας, το ανακατεύουμε συνεχώς. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να κρατήσει είκοσι έως τριάντα λεπτά, και τότε θα διαπιστώσουμε πως έχουν λιώσει σχεδόν τα κρεμμύδια και έχουν γίνει μια παχύρρευστη σάλτσα μόνο με το λάδι, άλλωστε η μοσχοβολιά τους θα μας τρυπήσει τη μύτη. Ε τώρα, τα σαλιγκάρια μας είναι έτοιμα.

από το βιβλίο ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΟΥ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ
του Μοναχού Επιφάνιου Μυλοποταμινού

Πηγή: agioritikesmnimes.blogspot.gr