

Miről mi jut az eszembe

a szeptemberre is áthúzódott nyári napokban paradicsomaszalás közben

Augusztus végén már megszoktuk, hogy hűvös esősre szokott fordulni az idő, megkönnyítve a nyaralók s diákok búcsúzását a szabadságos pihenéstől. Idén viszont csak helyi zivatarokkal emlékeztetett erre a nyárvégi hagyományra. Maradt a kánikula szeptemberre is, különböző meteorológiai rekorder adatok feljegyzésével foglalkoztatva az időjárás szakembereit. Volt hőmérsékleti csúcs hidegre-melegre, elhúzódó aszályal.

Felszedtem a maradék burgonyát. Az utolsó soron bizony már felszaporodtak a csíkos burgonyabogarak. Olyan lágytestű imágókat szedegettem a bokrokról, mintha a hőségnapok miatt csak kapkodva tudták volna befejezni fejlődésüket. A szinte betonkeménységűre szikkadt talajba pedig aligha tudtak telelésre húzódni.

A hosszabb tenyészidejű fajta ásása maradt utoljára s bizony egyik-másik gumója fel is puhult a trópusi meleg talajban. Mintha csak a saját nedvükben párolódtak volna a forró földben. A termés mennyisége pedig alig haladta meg a tavalyinak a felét, amikor ládádba kiválogattam a konyhára való méretűeket a sok apró gumó közül.

Így jártam a bodzalekvár főzéssel is. A máskor öt üvegre is elegendő lila-fekete bogyóból éppen hogy három üveget tudtunk megtölteni, annyira kevés volt a leve. Lehet, hogy a szőlő is hasonlóan fukar lesz, ami a mustot illeti, de erről majd legközelebb számolok be.

A cékla egy részét is kiszedtem, de a későbbi másodvetésűek még tyúktojásnyira sem nőttek meg. A paradicsom viszont hosszú zöldellés után gyorsan éréssre fordult, alig győztük befőzni pürének – divatosabb szóval kecsapnak – és ivólének, amiből kiváló paradicsomleveseket lehet főzni nyári ízekre emlékezve a téli napokon.

És ha már a paradicsomot szóba hoztam, a szőlő a harmadik házi feldolgozásáról is. Idén először – kihasználva a tűző és szó szerint aszaló napot – egy adag hosszúkás bogyót félbevágtam és kiraktam őket egy alufóliával bélelt tepsibe napozni. Ezt a köznyelvben Lucullusként ismert magas szárazanyag tartalmú, kevésbé lédús paradicsomot így próbáltam meg a napon aszalni. Ha beválik, még egy aszaló masinát is megspendírozok egyszer – gondoltam – hiszen igencsak sokan reméljük, hogy nem ilyen aszalós évek követekeznek.

Amikor körülnéztem a világhálón is aszalt paradicsom ügyben, hát be kellett látnom, hogy ugyancsak feltaláltam a csőben a lyukat, annyi leírás jelent meg róla a képernyőmön. Azok kedvéért, akik nem szívesen „szörföznek” a virtuális világban, ide másolok onnan néhány sort.

„A szárított paradicsom

Egy 300 ml-es üveg szárított paradicsom a boltban elég sokba kerül. 5 kiló érett paradicsomból lesz körülbelül 60 dekányi szárított paradicsom, hiszen folyadéktartalmának 90%-át elveszíti az aszalás során.

Lehet koktél, Lucullus vagy törpe paradicsomot is aszalni, gyakorlatilag minden fajta alkalmas. A paradicsomokat félbevágjuk, kicsumázzuk, majd besózzuk. A félbevágott paradicsomokat héjukkal lefelé kell a lefedett tepsire tenni, megsózni és megszalni.



Forró napokon levegőn is száríthatjuk, de a sütőben biztosra mehetünk

Aszalás a napon

Ha napon tervezzük megszáritani a paradicsomokat, érdemes figyelni az időjárás-jelentést, mert 1 hét biztosan kell hozzá, de ha nagyobb paradicsomokkal van dolgunk, akár 2 hetet is kitesz, mire teljesen kiszáradnak. Éjszakára be kell vinni őket és bár a bogarak elvileg nincsenek odáig a besózott paradicsoméért, érdemes egy hálóval lefedni őket.

Aszalás aszalógépben

Egyszerűbb a dolgunk, ha rendelkezésünkre áll egy igazi profi aszalógép, amit természetesen nemcsak paradicsomot, de minden más gyümölcs, zöldség aszalására is használhatunk.

Aszalás a sütőben

80-100 fokon 9-10 óra alatt meg lehet aszalni a paradicsomokat, de ez sütőfüggő is. A sütő ajtaját érdemes egy fakanállal kitámasztani, hogy a keletkező gőzök távozhassanak. A kész paradicsomokat hagyjuk kihűlni, majd tuszoljuk őket tiszta befőttesüvegekbe, tegyük mellé fokhagymát, zöldfűszert, és öntsük fel fele-fele napraforgó és olívaolaj keverékével. A kamrában sokáig eláll.”

Egyelőre a majdnem papírvékonyra kiszikkadt paradicsom szeletek fűszeres olajjal feltöltött üvegekben várják a „a puding próbáját”

4100 karakter

drip.



Az első kísérletet süti a nap