

Τα λεμόνια αλλιώς

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: foodnetwork.com

των Αγγλαίας Κρεμέζη, Κώστα Μωραΐτη

Δεν μπορώ να φανταστώ την κουζίνα μου χωρίς preserved lemons (λεμόνια παστά), μια από τις πολλές καταπληκτικές νοστιμιές που εφηύραν οι Μαροκινές νοικοκυράδες. Όταν τα φτιάξετε και αρχίσετε να τα χρησιμοποιείτε θα σας γίνουν απαραίτητα όσο και το αλάτι!

Έχω στον πάγκο μου μια γυάλα με λεμόνια παστά και κάθε φορά που κάνω μαρινάδα για αρνί, για κότα ή για κουνέλι πετάω στο μπλέντερ 2-3 κομμάτια από τη μαλακιά, ψημένη στο αλάτι λεμονόφλουδα, μαζί με το σκόρδο, το φρέσκο θυμάρι ή τη ρίγανη του κήπου, την ξερή κόκκινη καυτερή πιπεριά, μπόλικο φρέσκο χυμό λεμόνι και λίγο κύμινο. Ανάλογη και η πάστα που φτιάχνω για να ανακατέψω με τις πατάτες που θα ψήσω στο φούρνο, με επιπλέον μπόλικο ελαιόλαδο.

Κανονικά πρέπει να ξεπλύνετε την παστή λεμονόφλουδα αν την προσθέσετε, κομμένη σε λουριδάκια, σε σαλάτες, πιλάφι και γέμιση πουλερικών. Στις μαρινάδες όμως την βάζω όπως έχει και δεν προσθέτω άλλο αλάτι. Η νοστιμιά που δίνουν τα

παστά λεμόνια, σε ό,τι φαγητό και να τα προσθέσετε, είναι μοναδική. Μόνο με σάλτσα ντομάτας δεν ταιριάζουν, κατά τη γνώμη μου. Σε οτιδήποτε άλλο σας περάσει από το μυαλό να μαγειρέψετε βάλτε και λίγο παστό λεμόνι και θα δείτε που θα συμφωνήσετε μαζί μου: τα παστά λεμόνια δεν είναι μόνο για τα κλασικά ταζίν, τα μυρωδάτα μαγειρευτά του Μαρόκου.

Λεμόνια παστά (preserved lemons)

Για να τα φάτε θα πετάξετε τη σάρκα και, αφού ξεπλύνετε από το πολύ αλάτι τη φλούδα, θα την κόψετε λουριδάκια και θα την προσθέτετε σε σάλτσες, σαλάτες, σε ψητά και στο γεμιστό κοτόπουλο, όπως κάνουν οι Μαροκινοί.

Για κάθε 5 λεμόνια χρειάζεστε:

- **περίπου 1 φλιτζάνι χοντρό αλάτι**
- **1-1½ φλιτζάνι χυμό λεμόνι**
- **και λίγο ελαιόλαδο για την επιφάνεια**

lemonpasto-2-thumb-large

Image not found or type unknown

Χαράξτε, κόβοντας σταυρωτά, από το κάτω μέρος τα λεμόνια.

lemonpasto-4-thumb-large

Image not found or type unknown

Βάλτε μπόλικο αλάτι στις κοψιές.

Image not found or type unknown

Πιέστε να χωρέσουν όσο γίνεται περισσότερα σε γυάλες και περιχύστε με χυμό λεμόνι. Το ζουμί θα σας φανεί λίγο, μια και δε θα σκεπάζει τα λεμόνια. Αφήστε όμως μια νύχτα και θα βγάλουν κι άλλο χυμό, αρκετό για να καλυφθούν. Αν χρειαστεί προσθέστε κι άλλο χυμό – σπανίως χρειάζεται.

Βάλτε περίπου 1 εκ. ελαιόλαδο στην επιφάνεια, κλείστε τις γυάλες και αφήστε να μείνουν 3 μήνες, κουνώντας πού και πού.



Λεμόνια βιαστικά

Αν θέλετε να έχετε πιο γρήγορα τα παστά λεμόνια, κόψτε στη μέση και κάθε μισό στα 4 και βάλτε σε γυάλα με στρώσεις αλάτι. Έτσι σε 3 με 4 βδομάδες είναι έτοιμα, αλλά η γεύση δεν είναι απόλυτα ίδια.

Πηγή: bostanistas.gr