

## Λιαστές ντομάτες από χέρι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Έχω ένα κόλλημα, μια εξάρτηση. Λέγεται λιαστή ντομάτα. Πιστεύω πως αντιπροσωπεύει όλη τη δύναμη και την απλότητα της μεσογειακής κουζίνας. Από τη στιγμή που την πρωτοσυνάντησα, με τη μια ή την άλλη μορφή, δεν έλειψε ποτέ από το μενού μου. Πιστεύω πως οι λιαστές ντομάτες αντιπροσωπεύουν τη δύναμη και την απλότητα της μεσογειακής κουζίνας.

Άλλο τόσο όμως έχω ένα παράπονο σχετικά με όσους παράγουν αυτές τις ντομάτες στην Ελλάδα. Λείπει η εξαιρετική ποιότητα που αντιστοιχεί στη χώρα. Μακάρι να βρεθεί κάποιος που θα μελετήσει από την αρχή την παραγωγή αυτή. Ένας φίλος μάλιστα που χρησιμοποιεί μεγάλες ποσότητες από ελληνική λιαστή ντομάτα, μου έλεγε πόσο δύσκολα ευχαριστιέται να δουλεύει το ελληνικό προϊόν, αντίθετα με τις ιταλικές. Τι θα λέγαμε όμως αν οι φημισμένες αυτές ντομάτες θα ήταν ελληνικές, επεξεργασμένες σε άλλη χώρα;

Λιαστές ντομάτες στο λάδι

- 1 κιλό αποξηραμένες ντομάτες
- ½ λίτρο άσπρο ξύδι από κρασί
- ½ λίτρο άσπρο ξηρό κρασί
- ½ λίτρο νερό
- 2 κουταλιές θαλασσινό αλάτι
- 2 φύλλα δάφνη
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 50 γρ. κάπαρη σε ξύδι
- έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Μουλιάζουμε τις ντομάτες σε χλιαρό νερό για 5 λεπτά. Τις ξεπλένουμε με μπόλικά νερά, τις στραγγίζουμε και τις στεγνώνουμε όσο καλύτερα γίνεται.

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το ξύδι, το νερό και το κρασί μαζί με τα δαφνόφυλλα και το αλάτι. Όταν βράσει, βουτάμε τις ντομάτες και τις αφήνουμε να σιγοβράσουν για 3,4 λεπτά. Τις σουρώνουμε και τις αφήνουμε να κρυώσουν απλωμένες πάνω σε χαρτί κουζίνας. Όταν γίνουν χλιαρές, τις μεταφέρουμε πάνω σε ένα καθαρό πανί, τη μία δίπλα στην άλλη. Καλύπτουμε με ένα δεύτερο καθαρό πανί και μετά ρολάρουμε, πιέζοντας ώστε να στεγνώσουν καλά. Τις αφήνουμε έτσι για 3 ώρες περίπου.

Στη συνέχεια, βάζουμε τις ντομάτες σε ένα βαθύ σκεύος και τις ανακατεύουμε εκεί μέσα με λίγο ελαιόλαδο, το σκόρδο και την κάπαρη. Έχει σημασία αυτό το στάδιο και ας μην το παραλείψουμε γιατί έτσι εξασφαλίζουμε λιγότερες φυσσαλίδες αέρα μέσα στο βάζο.

Τελικά, τοποθετούμε λίγες ντομάτες στο βάζο και τις πατάμε με το πηρούνι για να αφαιρέσουμε τον αέρα. Προσθέτουμε λίγο λάδι και συνεχίζουμε με τις υπόλοιπες ντομάτες κατά τον ίδιο τρόπο μέχρι να φτάσουμε 1 εκατοστό πριν από το στόμιο του βάζου. Καλύπτουμε τότε με 0,5 εκατοστό λάδι και κλείνουμε.

Θα περιμένουμε 30 μέρες και τότε θα είναι έτοιμες.

*του Φαμπρίτσιο Μπουλιάνι*

**Πηγή:** [bostanistas.gr](http://bostanistas.gr)