31 Αυγούστου 2014

Ξεραίνω τα σύκα και δεν τελειώνουν ποτέ!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Photo: healthyfoodsbyrobinson.wordpress.com

Επιτέλους, ήρθε η εποχή τους! Κι είναι πεντανόστιμα. Μικρά, μεγάλα, άσπρα, μαύρα, κλειστά, ανοιχτά – τα σύκα είναι σκέτη απόλαυση.
Το μόνο κακό είναι ότι κάποτε τελειώνουν. Τα ξερά σύκα του εμπορίου δεν είναι, πάντοτε, επιτυχημένα. Μπορούμε, όμως, να τα φτιάξουμε μόνοι μας. Η συνταγή που προμηθεύτηκα από την κυρία Ρωξάνη από τη Μαρώνεια Ροδόπης είναι πανεύκολη. Απαιτεί λίγη προσοχή και φροντίδα για κάποιες μέρες, ώστε τα σύκα μας να αποξηρανθούν καλά.

Απλώνουμε τα σύκα σε ύφασμα στο μπαλκόνι ή/και χαρτί κουζίνας, ώστε να απορροφάται η υγρασία. Τα σκεπάζουμε με τούλι ή μια παλιά ανάλαφρη κουρτίνα ώστε να αναπνέουν, τα βάζουμε στον ήλιο και φροντίζουμε να τα βλέπει όσο το δυνατόν περισσότερες ώρες της ημέρας.

Τα παρακολουθούμε, τα αλλάζουμε θέση ανάλογα με τον ήλιο, τα γυρνάμε πλευρά ώστε να ξεραθούν καλά. Αυτό θα κρατήσει αρκετές μέρες, ανάλογα με την ηλιοφάνεια.
Μόλις τα δούμε να μαζεύονται, να αλλάζουν σχήμα και να ζαρώνουν,

καταλαβαίνουμε ότι τελειώνει το πρώτο στάδιο. Όταν σιγουρευτούμε ότι ξεράθηκαν, τα μαζεύουμε.

Προκειμένου να είμαστε σίγουροι ότι τα σύκα μας θα είναι καθαρά, τα βουτάμε για δυο λεπτά σε βραστό νερό. Τα αφήνουμε να κρυώσουν κι αρχίζουμε, αν θέλουμε, να τα πλάθουμε όπως θέλουμε. Μετά, τα βάζουμε για μισή ώρα περίπου στο φούρνο, στους 100 βαθμούς.

Είναι έτοιμα! Τα τοποθετούμε σε τάπερ με δαφνόφυλλα και με γαρίφαλα, αν θέλουμε. Τους ταιριάζουν αυτές οι μυρωδιές.

της Χριστίνας Ταχιάου

Πηγή: bostanistas.gr