

## Ξέρεις από καλό χταπόδι;

/ Γενικά



Το βασικό ερώτημα είναι «τι αξιόπιστο μπορεί να ξέρει ένας Καρδιτσιώτης για τα χταπόδια;». Η απάντηση: ό,τι έμαθα για τα χταπόδια προέρχεται από έναν φίλο, παλιό συνάδελφο Μυτιληνιό και από Αιγινήτες ψαράδες. Μετά πειραματίστηκα και κατέληξα.

Τα χταποδομυστικά:

- Ο τόπος προέλευσης του χταποδιού καθορίζει τη νοστιμιά του. Η γκάμα ξεκινά από τα αλμυρά χταπόδια της Αίγινας, στα ανάλατα των λιμνοθαλασσών, έως τα εντελώς άνοστα εισαγόμενα.
- Το φρεσκοψαρεμένο χταπόδι θέλει δουλειά για να μαλακώσει (την λένε «γούλισμα» και περιλαμβάνει ακραία μετά θάνατον βασανιστήρια). Το αγορασμένο από τα ψαράδικα είναι πιο μαλακό (δεν ξέρω γιατί).
- Το χταπόδι το μαγειρεύουμε χωρίς να το κόψουμε! Στο εσωτερικό του κάθε πλοκαμιού υπάρχει ένας σωλήνας γεμάτος υγρό. Αν το κόψουμε, το υγρό

φεύγει και το χταπόδι μας γίνεται σόλα ή τσίχλα. Αν θέλουμε μικρότερη ποσότητα, τότε μπορούμε, τραβώντας ανάμεσα στα πλοκάμια, να το διαιρέσουμε σε μικρότερα κομμάτια.

- Για τρυφερό και λαστιχωτό ψητό χταπόδι, ο καλύτερος τρόπος είναι να το αφήσουμε κρεμασμένο στον ήλιο μια - δυο ημέρες.
- Για μαγείρεμα διαλέξτε μικρά χταποδάκια για ψήσιμο μεγαλύτερα. Κάτι χταπόδια - τέρατα εγώ τα αποφεύγω, μάλλον λόγω των ταινιών επιστημονικής φαντασίας που έχω δει! Μου θυμίζουν τα ξαδέλφια του Γκοτζίλα.
- Προσοχή στον υπολογισμό της ποσότητας. Το χταπόδι με όποιο τρόπο και να μαγειρευτεί μαζεύει.

Η συνταγή μας:

Αφορμή είναι ότι στον Ξενώνα AMANITA, παραδοσιακά κάθε Κυριακή πριν την Καθαρή Δευτέρα, κάνουμε ένα πικ - νικ στη Σουρβιά, ένα σημείο που δεσπόζει στο φαράγγι του Μυλοπόταμου. Ένα από τα εδέσματα είναι και το χταποδάκι ξιδάτο. Μια επιλογή νόστιμη, εύκολη να μεταφερθεί και ακόμη πιο εύκολη να φαγωθεί, ακόμη και με μια οδοντογλυφίδα. Άσε που συνδυάζεται τέλεια με τσίπουρο!

### **Χταποδάκι ξιδάτο για πικ - νικ**

Υλικά

- **3-4 φρέσκα χταποδάκια ή 1-2 μεγαλύτερα**
- **2 δαφνόφυλλα**
- **ξύδι, παρθένο ελαιόλαδο**

## Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα χταποδάκια (είναι εύκολο: γυρίζουμε την κουκούλα και αφαιρούμε το περιεχόμενο της κοιλιάς και το στόμα), αν δεν μας το έχει καθαρίσει ο ψαράς. Τα πλένουμε και τα απλώνουμε ολόκληρα σε πλατιά και ρηχή κατσαρόλα, σκέτα, χωρίς τίποτε άλλο. Ανοίγουμε τη φωτιά αρχικά στο δυνατό. Μόλις πάρουν βράση, τα χταπόδια βγάζουν το ζουμί τους και βράζουν μέσα σε αυτό.



Χαμηλώνουμε τη φωτιά, ρίχνουμε τα δαφνόφυλλα και βράζουμε έως ότου μαλακώσουν εντελώς.



Αφήνουμε να κρυώσουν, τα στραγγίζουμε και τότε τα κόβουμε σε κομμάτια. Τα βάζουμε σε ένα τάπερ ή γυάλινο βάζο, προσθέτοντας και τα δαφνόφυλλα. Συμπληρώνουμε με το ξύδι μας (εγώ βάζω το δικό μου από το τοπικό σταφύλι φράουλα) έως τα  $\frac{3}{4}$  του βάζου και ελαιόλαδο ως πάνω. Ανακινούμε ανά διαστήματα και έχουμε ένα πολύ ωραίο μεζέ! Συνοδεύεται απαραίτητως με τσίπουρο, ρακή ή ούζο.





Το ζουμί του χταποδιού, που περίσσεψε, μην το πετάξετε. Έχει πολλές μαγειρικές χρήσεις. Μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε σε ριζότο θαλασσινών ή για να νοστιμίσουμε ζυμαρικά, ρύζι, κλπ. Μια πιο ακραία (;) πρόταση είναι να το προσθέσουμε σε πατατοσαλάτα ή σε μια σκορδαλιά. Αν έχετε καμιά άλλη σκέψη για τη χρήση του, μη διστάσετε να μου γράψετε ένα σχόλιο (να γίνουμε και πιο interactive).

Και, τέλος, αν σας αρέσουν είτε οι μοναχικές απολαύσεις ή το πάνω από δύο είναι για σας πλήθος, τότε βάλτε το χταποδάκι σας ζεστό σε 2-3 βαζάκια και μόλις κρυώσει φυλάξτε το στο ψυγείο. Όταν ζορίζετε ή θέλετε να το ρίξετε έξω, βάλτε λίγο στο πιάτο, συνοδέψτε με ραπάνι και τουρσί και άσπρο πάτο στο ρακοπότηρο! Σταύρωση και Ανάσταση έχει κάθε ημέρα και αυτός ο γευστικός συνδυασμός βοηθάει στην ταχύτερη μετάβαση.

*του Φιλάρετου Ψημμένου*

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