

Τα κρητικά: γλυκό περγαμόντο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



της Ευφροσύνης Κάτσουνα.

Γλυκά κουταλιού λίγο-πολύ φτιάχνουμε όλοι. Ανάλογα την εποχή, η φύση μας προσφέρει απλόχερα φρούτα, εσπεριδοειδή και λαχανικά που γίνονται εκπληκτικά γλυκά για να κερνάμε τους φίλους μας με ένα ποτήρι δροσερό νερό. Η συνταγή που θα διαβάσετε σήμερα είναι για το καλύτερο περγαμόντο που έχω φάει μέχρι τώρα και σας το λέω εντελώς αντικειμενικά, κι ας είναι συνταγή της μητέρας μου. Άλλωστε δεν είναι δική μου γνώμη μόνο – και όσοι το δοκίμασαν δεν έφαγαν λιγότερο από 4 κομμάτια χωρίς καν νερό! Οι δοσολογίες είναι λίγο περίεργες επειδή η μητέρα μου υπολογίζει τη ζάχαρη ανάλογα με τα κομμάτια που θα φτιάξει. Γενικότερα όμως η συμβουλή της είναι στα γλυκά κουταλιού από εσπεριδοειδή να βάζουμε λίγη περισσότερη ζάχαρη επειδή είναι πικρά και «την σηκώνουν».

Γλυκό περγαμόντο

15 τεμ. περγαμόντο
πολλές οδοντογλυφίδες
2 ½ κιλά ζάχαρη

2 ποτήρια νερό

χυμό απο ένα λεμόνι

Με έναν τρίφτη αφαιρούμε το ξύσμα από το περγαμόντο για να μη πικρίσει το γλυκό μας. Το κόβουμε σε τέσσερα κομμάτια, αφαιρούμε το εσωτερικό (τη σάρκα) και τυλίγουμε σφιχτά τη φλούδα καρφώνοντας μια οδοντογλυφίδα.



Τα βάζουμε σε μια φαρδιά κατσαρόλα και τα ξεβράζουμε δυο φορές, ξαφρίζοντας με επιμέλεια. Για τις επόμενες δύο μέρες τα βάζουμε σε άφθονο νερό που το αλλάζουμε δύο με τρεις φορές την ημέρα. Όλη αυτή η διαδικασία γίνεται για να ξεπικρίσουν.

Την τρίτη ημέρα τα ξεπλένουμε και τα στίβουμε καλά. Τα απλώνουμε προσεκτικά σε μια κατσαρόλα και ρίχνουμε τη ζάχαρη και το νερό. Τα βράζουμε να διαλυθεί η ζάχαρη όχι όμως να δέσει το σιρόπι επειδή είναι καλό να το αφήσουμε ενα βράδυ.

Την επομένη ξαναβράζουμε το γλυκό μας μέχρι να δέσει το σιρόπι και στο τέλος προσθέτουμε το λεμόνι για να μη μας ζαχαριάσει.

Πηγή: bostanistas.gr