

## Νόστιμες, ψητές ντομάτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Justine Laurent

του Δημήτρη Μπούτου.

Αυτό ήταν, οι καλές ντομάτες χάνονται από τους πάγκους, οι τελευταίες που πήρα ήταν από εκείνες τις άνοστες του φθινοπώρου. Έφτασε, λοιπόν, ο καιρός για το κόλπο του φούρνου: όποτε βρω χρόνο τις ψήνω και το χαίρομαι διπλά, πρώτον γιατί το σπίτι μυρίζει σαν πιτσαρία και δεύτερον γιατί – δόξα και τιμή στην πολυμήχανη Καλή Δοξιάδη που εν αγνοία της μου το έμαθε – οι ντομάτες, ακόμα και οι όχι τόσο νόστιμες, ψημένες αποκτούν γλύκα, καραμελωμένη ντοματίλα που δίνει ωραία γεύση στα πάντα.

Εκείνη τις συνηθίζει κονφί, πάνω από ζυμαρικά, αναβαθμίζοντάς τις σε πιάτο πρώτης τάξης. Το ίδιο νόστιμες είναι και σε σαλάτες, μαζί με κρεμμύδια, ελιές και φέτα, σε τάρτες (η Καλαβρέζικη ας πούμε, της Αγλαΐας Κρεμέζη), πίτσες σπιτικές, ακόμα και στα λαδερά τις ρίχνω λίγο πριν βγουν από τη φωτιά και όταν φτάσουν στο πιάτο μοιάζουν σαν ψευτο-λιαστές.

Το δικό μου κόλπο είναι απλούστερο του κονφί: τις κόβω στη μέση και αφαιρώ τους σπόρους όλους ή όσους περισσότερους μπορώ. Ζεσταίνω στο μεταξύ τον

φούρνο στους 200 βαθμούς. Καλύπτω ένα ρηχό ταψί με αλουμινόχαρτο (διευκολύνω έτσι και το καθάρισμα μετά), ραντίζω με ελαιόλαδο μπόλικο - το καλύτερο που μπορώ να βρω - και αλατοπιπερώνω με αλάτι χοντρό και πιπέρι, τέλος ρίγανη ή θυμάρι.

Ψήνω στην ίδια θερμοκρασία για περίπου μία ώρα, ίσως μία και μισή, μέχρι να δω τις άκρες να καψαλίζονται και τις ντομάτες να συρρικνώνονται, να μοιάζουν σχεδόν με πομοντόρια.

Είτε τις αφήνω μόνες είτε με τα συνοδευτικά τους: συχνά θα ρίξω κρεμμύδι σε ροδέλες, μανιτάρια ή πιπεριές, μισή ώρα πριν σταματήσει το ψήσιμο. Τα βγάζω όλα στον πάγκο, κρυνώνουν για 10 λεπτά, αδειάζω σε μπολ, ελαιόλαδο, αλατοπίπερο (αν χρειάζεται), κατσικίσιο τυρί ή φέτα και έχω την πιο γλυκιά καπνιστή σαλάτα.

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