

Enjoy Covászos Uborka Trade-mark ®

Kovászos Uborka:

Hozzávalók: A megadott mennyiségek kb. 3,5 kg uborka mentéséhez másként értendőek

Elrakni kívánt mennyiségű u.n. kovászolni való uborka (értsd: kicsit nagyobb a csemege uborka méreténél min. 9-10 cm, lehet ducibb, vastagabb, görbe...stb)

-3,5-4 kg uborka

Ezen mennyiségű uborka elrakásához megfelelő méretű, nagyobb, ha lehet szélesebb szájú 5l-es duncatosüveg

-Só 4-5 púpos evőkanál (8-10 dkg)

-Víz ~2l

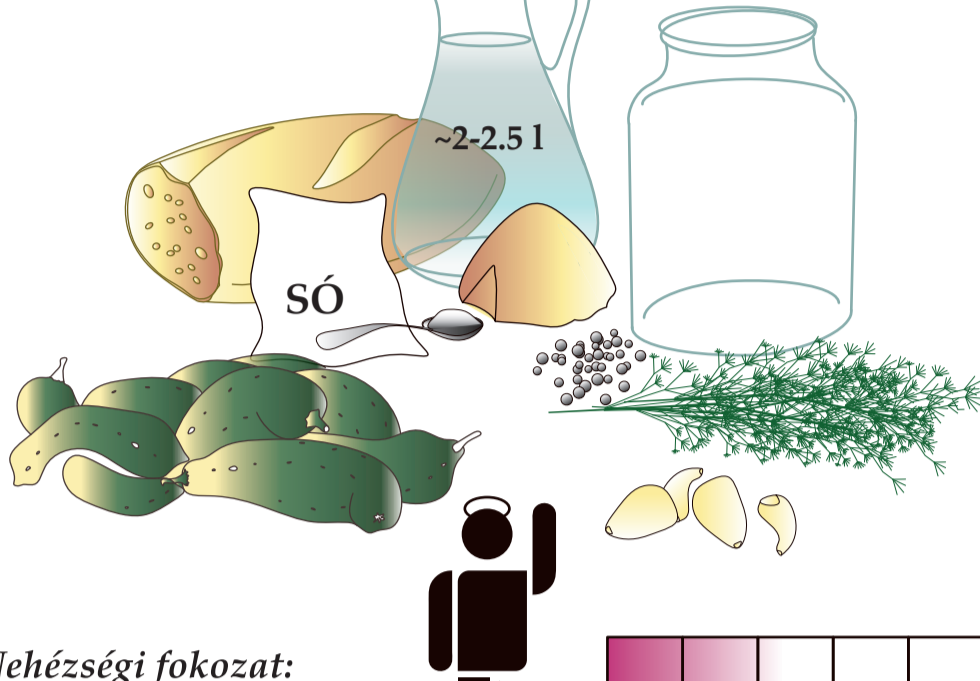
-Fokhagyma 6-10 gerezd -szánk íze szerint

-Fekete és vagy fehérbors - arany arányi (félmarok, 1ek.)

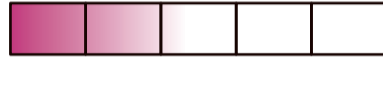
-Kapor (friss, zöld!) ~félmarok szár, levél, virág

-Kenyér vége - lehet száradt is

-Konyhatündér 1 db



Nehézségi fokozat:

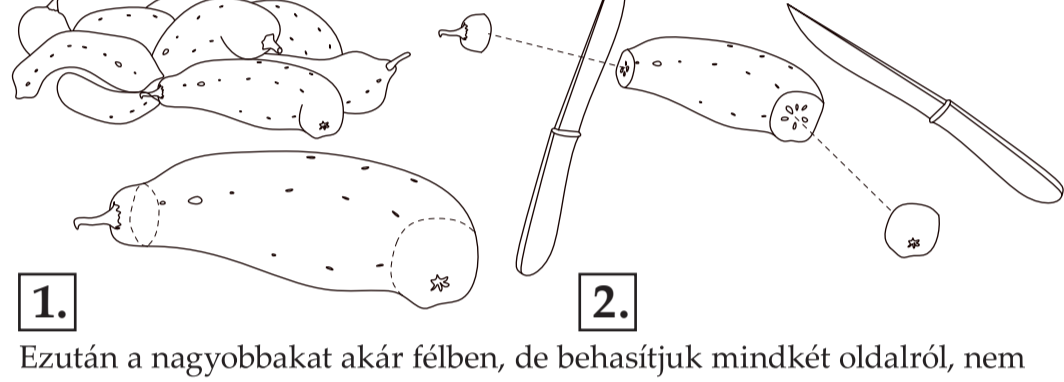


Elkészítése:

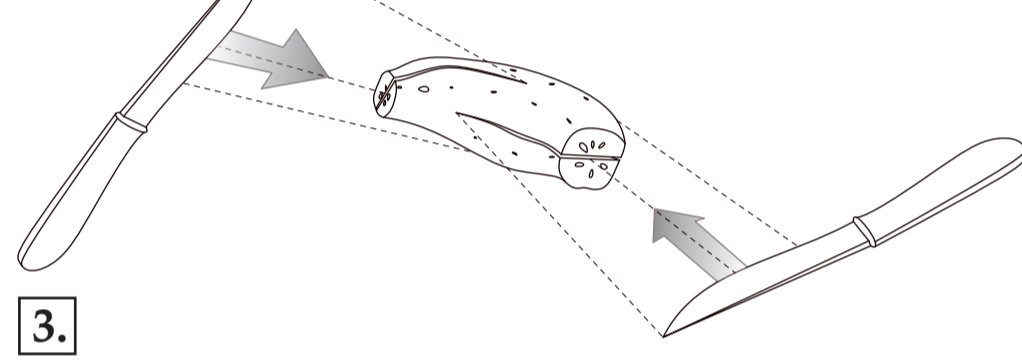
Egyszerűb, mint gondolnánk és „az ahány ház annyi szokás” szerint készíthető variációk kimeríthetetlen ízkombinációkat hozhatnak, persze az élvezeti értéket egy cseppet sem befolyásolva!

Az uborkát alaposan megmossuk, tiszta szivaccsal megsikáljuk, földtől megtisztítjuk, míg szép zöld nem lesz.

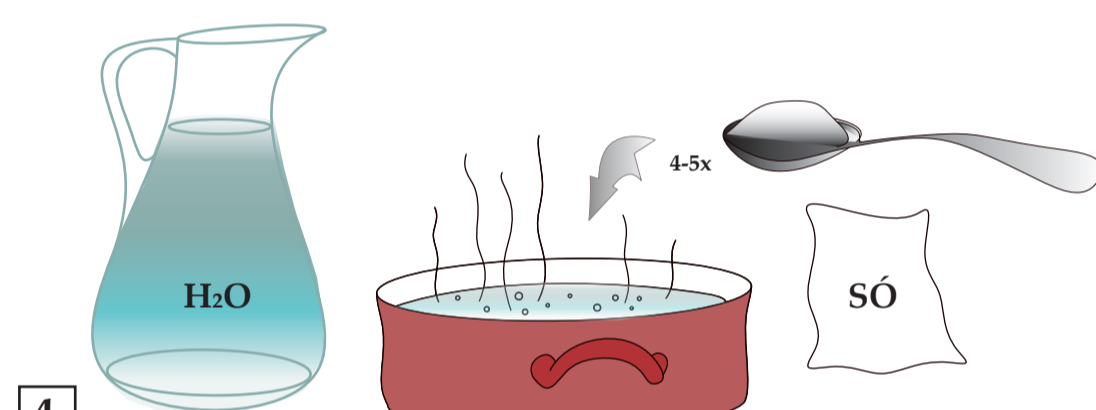
Az uborkák két végét, szárát és virágkocsányát eltávolítjuk, csak röviden, minél több maradjon.



Ezután a nagyobbakat akár félben, de behasítjuk mindkét oldalról, nem végigvágva, és ha nem elfelezni szeretnénk az ubit, e két hasítást megközelítőleg egymásra merőlegesen tegyük ellenkező irányból, persze hosszában.



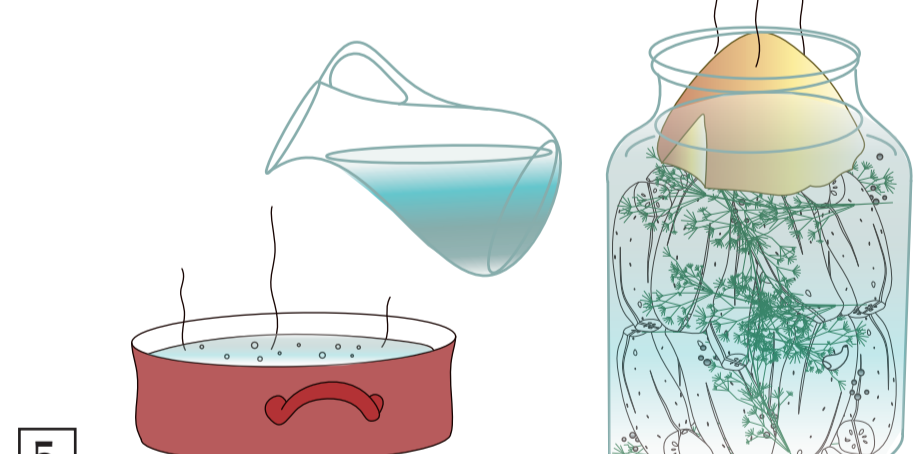
Mindeközben felteszünk kb. 2 l vizet forralni, majd amikor már felforrt, belekanalazzuk a 4-5 púpos evőkanál sót, és a gáztól levéve feloldjuk abban.



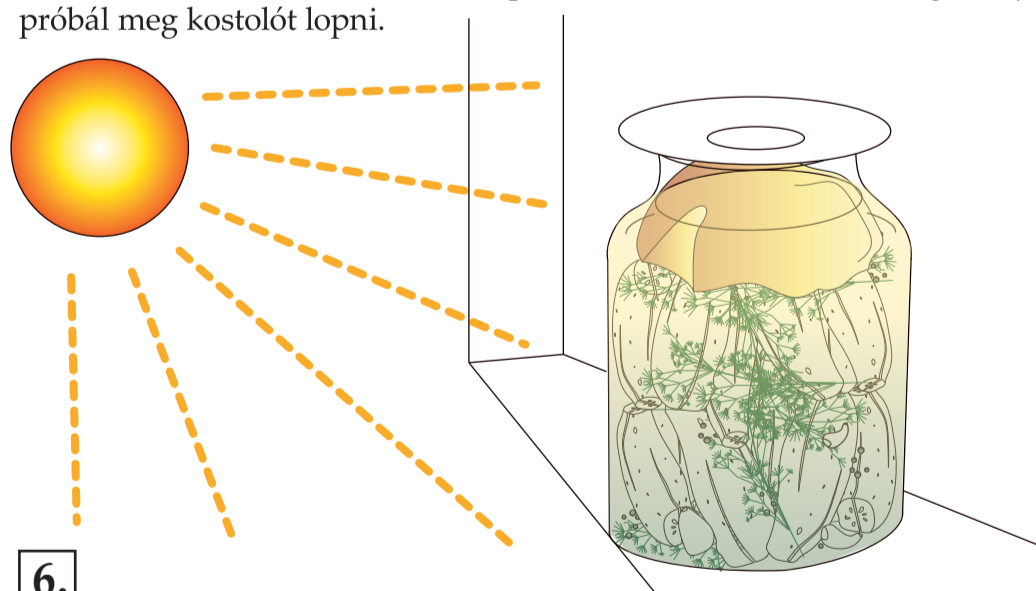
Behelyezzük az uborkákat az üvegbe, állítva, lehet szorosan körbe, több rétegben. Az üveg aljára kaporszárat törünk, beledobunk néhány gerezd fokhagymát, pár szem borsot. Az uborkák sorai közé megismételjük elhelyezni a kaporot, borsot és fokhagymát. Az üvegünket csak a szükséges részig töltjük meg így, mert még rá kell gyömöszölnünk a kenyéret.



A hűlőben lévő sós vizünkbe önthetünk kb. fél liter hideg vizet, hogy le ne forrázzuk magunkat!!! Ezzel a vízzel felöntjük a megrakott üvegünket, hogy az az uborkákat szépen ellepje. Ezután belenyomjuk a kenyér véget a tetejére, majd ha az felitta magát vízzel azt pótoljuk, felöntjük az üveget majdnem a szájáig a maradék meleg, sós vízzel.



Az üveg száját egy kisebb tálkával, esetleg gézpólyával letakarjuk, ami azért fontos, mert a következő napokon több éhes rovar és bogárszaj próbál meg kostonlót lopni.



Fontos hogy az üveget lehetőleg hosszú ideig napsütötte, meleg helyre rakjuk! Ez kánikulában két teljes napot, csak meleg napokon 3-4 napot is jelenthet, de a forrás, bugyborékolás, majd az erős, elengedetlen kovászosuborka illat jelzi, mikor is vagyunk mega a kovászolással! Majd a napról elvéve az üveget, fedelét, kenyérszáradékot, bogarkat eltávolítva sűrű szövésű szűrőn a levét átszűrjük, nem öntjük ki!

Az uborkákat leöblítve egy jól zárható edénybe helyezzük, és felöntjük saját, átszűrt levéllel, rádobhatunk egy két kaporvirágot, fokhagymát, csak dísz gyanánt. Az edényünket, ha kihűlt hűtőben tároljuk. Sokáig eláll, persze ha marad belőle!

Tapasztalataim szerint neki sem érdemes állni nyáron kevesebbet elkészíteni, mert nagyon gyorsan eltűnnek az ubik, és nincs annál kellemetlenebb érzés totális nyálfolyás közepette, mikor az ember csuklóg a lében könyörög, hogy legyen mééééég benne egy!!!

További variációk, tippek játékos kedvű befőzőinknek :

- Késhegynyi (csipet) szódadikarbóna segíthet megtartani az uborka élénk zöld színét
- Használhatunk a szikkadt kenyérvég helyett pirítottat is, emez izgalmasabb ízt ad, de hallottam már olyanról is, hogy van aki hámozott krumplit tesz bele!
- Borsot használhatjuk feketét, fehérét, vegyesen is, kevert borsokkal, esetleg pár szem mustármaggal még pikánsabbá tehetjük az ízorgiát.
- Kapor mellé helyezhetünk zeller, vagy épp torma leveleket is. Továbbá meggy levelének ilyen módon történő felhasználása is említett volt ismerősöktől.
- Az esetek kismamák elől megmentett hideg uborka levét felhasználhatjuk magában, vagy hígítva hideg, frissítő italokhoz, hideg zöldség-levesekhez!

